

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

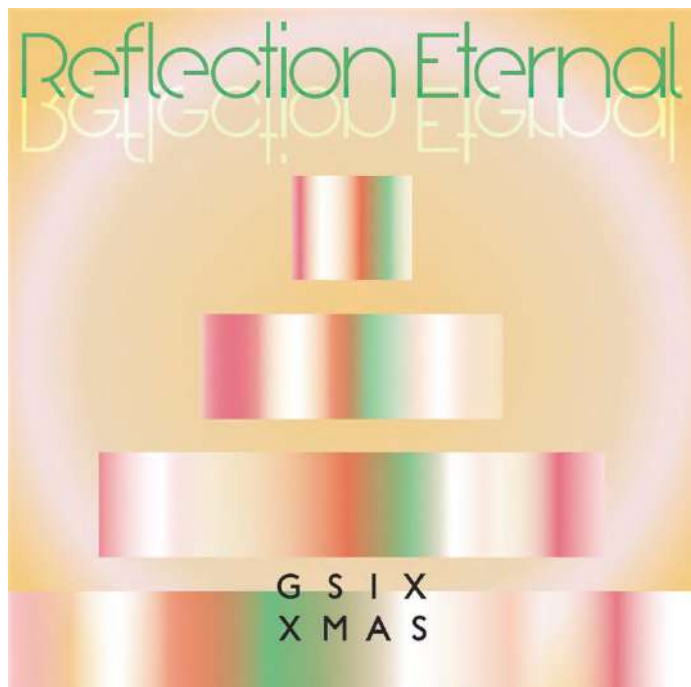
2025年10月23日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX XMAS 2025>

「Reflection Eternal」

クリエイティブ集団 YARが織りなす、五感でめぐる幻想体験



銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2025年11月7日(金)～12月25日(木)までの期間、「Reflection Eternal」をテーマに、アートと音楽が融合するインタラクティブなクリスマスプロモーションを展開します。

国内外で注目を集めるクリエイティブ集団 YAR(ヤール)によるインスタレーションと、音楽プロデューサーNujabes(ヌジャベス)のサウンドが響き合う幻想的な空間が館内を彩ります。都市の光と記憶、音楽と感情が交差することで、唯一無二のクリスマスへと誘います。

11月14日(金)にはGINZA SIX ガーデン(屋上庭園)にて、ROOFTOP LIVEを開催。Nujabesの楽曲にインスパイアされたトリビュートアーティストによるスペシャルな音楽体験で、ホリデーシーズンの幕開けを華やかに飾ります。翌15日(土)からは、同ガーデンにスケートリンクが登場。光と音が交差する幻想的な空間の中、Nujabesの楽曲を含む、YAR セレクトによる特別なプレイリストが、冬のひとときをより豊かに彩ります。

<INDEX>

GINZA SIX クリスマスプロモーション情報

- (P2) [A R T] YAR ディレクションによる独創的インスタレーションと Nujabes にインスパイアされたグラフィック
- (P2) [MUSIC] 館内を彩るアンビエントミュージック
- (P3) [MUSIC] GINZA SIXのクリスマスBGMを、ご自宅でも。Nujabesの楽曲を含むスペシャルプレイリストをご用意
- [EVENT] 幻想的な屋上体験を。GINZA SIX ガーデンに「スケートリンク」が今年も登場
- (P4) [EVENT] ROOFTOP LIVE ―GINZA SIX XMAS 2025 tribute to Nujabes―に限定ご招待
- (P6) [G I F T] GINZA SIXクリスマスギフト&グルメブック『Christmas Book 2025』の配布
- [GOURMET] GINZA SIXクリスマスグルメ
- (P9) [POP UP] 期間限定のポップアップショップ情報

<ART>

■YARディレクションによる独創的インスタレーションとNujabesにインスパイアされたグラフィック

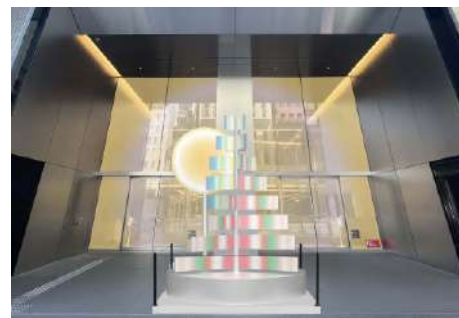
銀座の街に漂う冬の光を纏い彩る、2025年クリスマスシーズンのエントランス。オブジェは音色を奏でるようにゆっくりと廻り、人々の訪れを、虹色の光とともに迎え入れる。続いていく反射と、流れていく光、浮かぶ音色。今も広がりを続ける名曲をインスピレーションに、デザインスタジオYARがディレクション・デザインを担当しました。

【展開期間】 2025年11月8日(土)～12月25日(木)

【作 品 名】 Reflection Eternal : Ginza

【アーティスト名】 YAR

【展示場所】 1F エントランス(中央通り正面4丁目側)



画像はイメージです。

YARからのコメント

今も世界中を照らし続けるNujabesの名曲たちをインスピレーションに、というプレッシャーの中、直球的な解釈でなく、GINZA SIXと銀座の街への想いものせ、キービジュアル・オブジェのデザインを制作させていただきました。廻り続けるオブジェは銀座の街の光を帯び、止まることなく、次へ、また次へと新たな反射を生みだします。うつろう街の色と光、音とともに、楽しんでいただけると嬉しいです。

YAR

YAR プロフィール

MODERN、POP、FUTURISTIC をテーマに、東京を拠点として活動するデザイン・スタジオ。YAR には多くのクリエイターが在籍し、アートディレクション、グラフィック・デザイン、3DCG、映像、空間演出、ウェブなど多岐にわたるコンテンツのデザインを、国内外問わず手がけています。また、コミッションワーク以外の活動も頻繁に行い、東京、ロンドン、ベルリン、香港、上海などでエキシビションも開催しています。

<http://www.yar.tokyo/>



Nujabes プロフィール

1974 年東京都港区生まれの音楽プロデューサー／DJ。ジャズとヒップホップを融合させたメロウなサウンドで、Lo-Fi Hip Hop の先駆者として世界的に評価される。1999 年に自身のレーベル「Hydeout Productions」を設立し、宣伝に頼らず音楽のみで支持を獲得。代表作に『Metaphorical Music』、『Modal Soul』、アニメ『サムライチャンプルー』の音楽も担当。2010 年に交通事故で逝去するも、その音楽的精神は今も多くのアーティストに受け継がれている。

<MUSIC>

■館内を彩るアンビエントミュージック

館内BGMは、ファッションショーやラグジュアリーブランドの空間演出を手がける音楽プロデューサー・西原健一郎がプロデュース。本プロモーションの世界観にインスパイアされたオリジナル楽曲を含む、ジャズをベースに、クラシック、エレクトロニカ、アンビエントなど多彩なジャンルを融合させたサウンドが、空間に洗練されたリズムと深みをもたらします。

西原健一郎からのコメント

あれは2005年くらい？デビュー前にひっそりとアルバムをリリースした時のこと。流通もなかったそのCDを聴いたNujabesは、僕の連絡先を調べ直接電話をくれて彼の店にそのCDを仕入れてくれました。彼は一体どれほどの音楽を聴いていたのだろうと、改めて畏怖の念を抱くとともに、そこから繋がる自分のスタート地点を、Nujabesへの感謝とともに今も胸に携えています。そしてもう一つ、2003年のパリコレで、おそらく僕が最初にNujabesをプレイしたことを、ここに残しておきたいと思います。



西原健一郎プロフィール

サウンドディレクター／作曲家

音楽レーベル・プロダクション「Jazcrafts」(アンブライベート株式会社) 代表。1996年より東京・パリコレをはじめ、GINZA SIXや大丸心斎橋店などの空間音楽を手掛ける。近年は、AI技術を活用した楽曲制作にも取り組み、従来の音楽制作手法と最先端テクノロジーを融合。独自のクリエイティブなアプローチで、革新的な音楽の可能性を追求している。自身の作品としても2008年以降、複数のアルバムを発表し、チャート1位を獲得。DJやバンドセットでイベントやフェスにも出演し、2015 年以降はアジアツアーも継続的に開催している。

■GINZA SIX のクリスマス BGM を、ご自宅でも。Nujabes の楽曲を含むスペシャルプレイリストをご用意

YARがセレクト・構成を手がけたスペシャルプレイリストをご用意しました。Nujabesの楽曲も一部収録予定の本プレイリストは、YARデザインによるオリジナルステッカーに添えられた二次元コードからアクセス可能。館内で配布されるステッカーをスマートフォンで読み取っていただくと、SpotifyまたはApple Musicのストリーミングサービスで、プレイリストをお楽しみいただけます。銀座の空気感をそのままに、音楽を通じて心に残るひとときをお届けします。

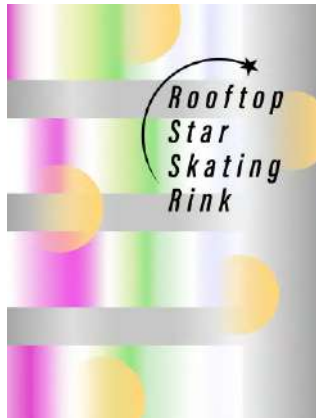
【配布期間】 2025年11月7日(金)～12月25日(木) ※無くなり次第終了

【配布場所】 1Fエントランス(2カ所)、B2Fエントランス、2Fインフォメーション、その他各所

<EVENT>

■幻想的な屋上体験を。GINZA SIX ガーデンに「スケートリンク」が今年も登場

銀座エリア最大の広さを誇る屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」に、毎年好評のスケートリンク「Rooftop Star Skating Rink」が、2025年11月15日(土)～2026年1月25日(日)までの期間限定で登場します。



画像はイメージです。

本年は、YARによる屋外インスタレーションやリンクのデザインをはじめ、Nujabesの楽曲を含むスペシャルミュージックとともに、空間全体を幻想的に彩ります。アートと音楽が響き合う、銀座の冬ならではの特別な屋上体験をお楽しみください。

<スケートリンク開催概要>

【正式名称】 Rooftop Star Skating Rink

【期 間】 2025年11月15日(土)～ 2026年1月25日(日)

【時 間】 平日 14:00～20:30、土日祝 11:00～20:30 最終受付 20:00
 ※12月20日(土)～2026年1月4日(日)は土日祝扱い
 ※12月31日(水)は11:00～18:00(最終受付17:30)
 ※2026年1月1日(木・祝)、1月2日(金)は休業
 ※氷ではなく、樹脂を使用したサステナブルなリンクを採用しています
 ※詳細はGINZA SIX 公式WEBサイトをご確認ください

【場 所】 GINZA SIX ガーデン(屋上庭園)

【滑 走 料】 大人(高校生以上) 2,000円、小人(中学生以下) 1,500円、付添料金300円
 ※貸靴料含む ※未就学児は保護者同伴 ※3歳以下は滑走不可

【割 引】 ①GINZA SIXカード・アプリ会員は200円引き
 ②館内レストラン・カフェ利用の方に200円引きのチケットを配布(①、②の併用は不可)

【そ の 他】 手袋は着用必須(持参可。会場にて、大400円、小300円でも販売)
 ヘルメットは貸出無料(10歳以下は着用必須)、その他プロテクターも貸出無料

【収容人数】 75名

【主 催】 GINZA SIX リテールマネジメント 株式会社

※荒天時など当日の天候により、営業時間や開催内容が予告なく変更・中止になる場合があります。

※価格はすべて税込です。

<EVENT>

■ROOFTOP LIVE —GINZA SIX XMAS 2025 tribute to Nujabes—に限定ご招待

クリスマス仕様に彩られたGINZA SIX ガーデンのスケートリンクを舞台に、スペシャルライブを開催。Nujabesの楽曲にインスパイアされたトリビュートアーティストによるスペシャルな音楽体験で、クリスマスシーズンの幕開けを華やかに飾ります。

【出演アーティスト】 DJ SHOTA / reina、Tribe Sampler Collective / さらさ、Sonart

【開催日時】 2025年11月14日(金)19:00～20:30(予定) 開場18:30

【開催場所】 GINZA SIX ガーデン(屋上庭園)

【募集人数】 150組300名

【応募方法】 GINZA SIXアプリをご登録の上、特設サイトよりご応募ください。

<https://ginza6.tokyo/gsix2025/xmas-live>

【応募期間】 2025年10月23日(木)13:00～11月3日(月・祝)23:59

【当選発表】 2025年11月5日(水)予定

※ご当選者のみGINZA SIXアプリ内「TICKET」へ当選チケットを配信。

出演アーティスト



DJ SHOTA

DJ、ターンテーブリスト。世界的なDJの大会DMCではシングルとバトルの両部門で日本一に。その後、自身の音楽を表現するべく2020年からスタートさせた「Mellow Works」は美しい旋律のヒップホップや、ジャズやソウルの影響を感じさせるディープなサウンドまでをテクニカルにミックスした珠玉のプロジェクト。音楽を再構築することで楽曲の魅力を増すことができるのは、ターンテーブルを楽器として扱える演奏家としての証明でもある。人々の琴線に触れるような、そのスタイルは国籍を問わず多様な曲をミックスしながらも、どこか日本人としての趣きを感じさせる。稀有な存在感とパフォーマンスがさらなる評判を呼び、アジア各国でも定期的にツアーを行っている。

[Instagram] https://www.instagram.com/dj_shota

[X] https://x.com/dj_shota?s=21



reina

クリエイティブレーベル「w.a.u」所属のR&Bシンガー。ダンサーとしての活動経験を背景に、幼少期からATCQやMobb Deep、Soulquariansなど90年代のヒップホップ/R&Bを中心としたブラックミュージックに強く影響を受ける。力の抜けた独特の太さを持つ歌声に加え、ラップもこなす高い表現力を備えた本格派アーティスト。2023年2月にリリースされた1stアルバム『You Were Wrong』は、活動開始から1年未満ながら各国チャートで上位に入り話題に。続くEP『A Million More』も高評価を獲得し、初のワンマンライブは即完売。ブラックミュージックの文脈を内包しつつ、現代的なR&Bとして昇華させるそのスタイルは、今まさに注目を集めている。

[Instagram] https://www.instagram.com/rei_g_na/

[X] https://x.com/rei_g_na



Tribe Sampler Collective

Tribe Sampler Collective

ウッドベースとエレクトリックベースの双方を使いこなす、様々なスタイルのパフォーマンスを得意とするミュージシャンShin Sakainoを中心に結成された、次世代型のジャズ・プロジェクト。その音楽性はジャズを軸としながらも、ヒップホップ、ソウル、ワールドミュージックなど、多彩なスタイルを縦横無尽に取り入れ、唯一無二のサウンドを生み出している。Nujabesが遺したサンプルソースや愛した楽曲を、多彩なミュージシャンとのコラボレーションを通じて再構築し、時に繊細に、時に力強く現代へと響かせていく。「Tribe」という名が示す通り、メンバーは固定されず、集うアーティストによってサウンドは絶えず進化。その表現は、Nujabesのスピリチュアルな音楽世界を受け継ぎながら、新たな次元へと昇華させている。

[Instagram] https://www.instagram.com/hydeout_productions/

[X] <https://www.instagram.com/sinsuckiknow/>

さらさ

自由な発想とユニークな視点を持つ湘南出身のシンガーソングライター。悲しみや落ち込みから生まれた音楽のジャンル・ブルースに影響を受けた自身の造語“ブルージーに生きろ”をテーマに、ネガティブな感情や事象をクリエイティブへと転換し肯定する。2021年7月にデビューシングル『ネイルの島』をリリースし、本格的に活動を開始。デビュー後わずか1年でFUJI ROCK FESTIVAL'22への出演を果たした。2022年12月には、1st Album『Inner Ocean』をリリース。GREENROOM FESTIVAL、朝霧JAM、岩壁音楽祭、台湾のLUCFestや韓国のASIA SONG FESTIVALなど、国内外の大型フェスに多数出演。2025年9月24日に新曲『青い太陽』をリリースし、11月には東名阪ツアーも決定している。

[Instagram] <https://www.instagram.com/omochiningen/>

[X] <https://x.com/omochiningen>

Sonart

Nujabesの楽曲“Reflection Eternal”のサンプリング元である“I miss you”のピアノ奏者であるKose Norikoと、Hydeout Productionsの黄金期をレジデントDJとして支えたRyow a.k.a. Smooth CurrentによるユニットSonart (ソナート)。Kose Norikoのピアノの旋律を、Ryow a.k.a. Smooth Currentがサンプリングの手法を用いて再構築することにより、新たな感動を創り出す。

Kose Noriko

[Instagram] <https://www.instagram.com/kosenoriko>

[X] <https://x.com/kosenoriko>

Ryow a.k.a. Smooth Current

[X] <https://x.com/smoothcurrent01>



■GINZA SIXクリスマスギフト&グルメ

GINZA SIXの選りすぐりの「ギフト」「グルメ」を集めた『Christmas Book 2025』を館内にて配布。銀座の街がネオンのように輝く季節、光と色が織りなす幻想的なイメージの中、煌びやかに彩るギフトやグルメを豊富にご紹介しております。

【配布期間】2025年11月7日(金)～12月25日(木) ※無くなり次第終了

【配布場所】GINZA SIX館内



※下記商品は一例です。

各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「クリスマスのおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。掲載内容は変更になる場合がございます。

★ホリデーを祝う特別なケーキ

華やかな見た目と贅沢な味わいで、クリスマス気分をさらに盛り上げる特別なケーキが勢ぞろい。



ガトー ド ノエル シャルロット
ショコラフランボワーズ
BONBONS DE K [B2F]
5,500円 [50台限定]

ビスキュイで囲んだフランボワーズとショコラのシャルロットケーキ。ショコラ生地にシャンティクリームと苺のスライス、フランボワーズジェリーの3層仕立て。トップには糖度の高い苺とブルーベリーを飾りつけて。



ネージュ
PATISSERIE PAVLOV [B2F]
7,560円 [100台限定]

アールグレイ香るホワイトチョコムースに、甘酸っぱいベリーのジュレとベリー香るムースショコラ、濃厚なアールグレイガナッシュを忍ばせて。ダコワーズやシュトロイゼルショコラが奏でる華やかな食感のハーモニーも楽しい一品。



トリュフテリースショコラ
AROMA TRUFFLE [B2F]
6,480円 [100個限定]

トリュフの芳醇な香りをまとわせたビターチョコレートの濃厚なテリースショコラ。なめらかで口溶けの良いショコラ生地に香り高い白トリュフを贅沢に使用。赤ワインやシャンパンとのペアリングで、大人のクリスマスを堪能して。



ミスターチーズケーキ
プラリネピスタチオ
Mr.CHEESECAKE [B2F]
5,832円

濃厚なピスタチオの生地にピーカンナッツのプラリネを忍ばせた贅沢なフレーバー。丁寧にローストしたピーカンナッツの香ばしく程よい苦味がコクのあるピスタチオの味わいを一層引き立て、味覚も心もほっこりと満たしてくれる。



苺のミルフィーユ
THE GRAND GINZA [13F]
7,500円 [各日数量限定]
※12月20日～12月25日のみ 8,000円

銀座マキシムの名物スイーツ“苺のミルフィーユ”が、当時の総支配人、初代パティシエ監修のもとに復活。ジューシーな苺、コアントローの香り漂うカスタードクリーム、サクサクのパイ生地。味と食感の三位一体を堪能して。



クリスマスタルト
～グルテンフリー～
Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]
4,298円 [各日30台限定]

米粉を使用したサクサクの生地に、上品なアーモンドクリームとなめらかな自家製カスタードクリームを重ね、色とりどりのフルーツを溢れんばかりにのせたクリスマス限定タルト。フレッシュで軽やかな甘さは、男性にも喜ばれるはず。

★とっておきのボトルを開けて、乾杯！

シーンや相手に合わせて選べる一杯で、特別な日を華やかに彩ります。



① J. W. C LIBRARY [B2F]

オーパスワン2018 山崎12年セット 96,000円

シャトー・ムートンとのコラボレーションで生まれたカリフォルニアのプレミアム赤ワイン「オーパスワン 2018」と、世界が認めるジャパニーズウイスキー「山崎12年」、大切な人と共に一年を締めくくる時間にふさわしいセット。

GINZA SIX限定 [先着20セット限定]

② Jule's Whisky Collection [B2F]

白州シングルモルト100周年記念ラベル マッカラン12年シェリーオークセット 24,000円

サントリーウイスキー100周年を記念して販売された特別な「白州」と、スタイリッシュなボトルの「マッカラン12年シェリーオークカスク」のセット。ウイスキーの歴史を体現する確かな味わいは、大切な人への贈り物に最適。

GINZA SIX限定

③ Signature [B2F]

バッキンガム・パレス・ジン 13,200円

故エリザベス女王の邸宅の庭園にインスピレーションを受け、バッキンガム宮殿のために作られたドライ・ジン。宮殿で大切に手入れされてきた植物を手摘みしブレンド。華やかな味わいに王室の伝統を感じて。

GINZA SIX限定

④ BEER BOULEVARD GINZA [B2F]

BLANCHE de ZIPANG - Bière - 4,950円

久福ブルーイング本島と仕立てた「ブランシュド ジパング」ビール。“奇跡のブドウ”と呼ばれる岡山県産マスカットジパングの華やかな香りと小麦モルトの柔らかさが織りなす、芳醇な果実味と上質な泡。ビールのイメージを覆す一本。

GINZA SIX限定

⑤ Bio c' Bon [B2F]

ニコラ・フィアット コレクション オーガニック エクストラ ブリュット 9,680円

ニコラ・フィアットがリリースした初のオーガニックシャンパーニュ。

ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%が織りなすいきいきとした果実味とクリアな酸味のハーモニーが実にエレガント。

⑥ ワインショップ・エノテカ [B2F]

シャンパーニュ・ルイ・ロデレーンコレクション 10,450円

“世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド”ルイ・ロデレーンの顔ともいえる一本。成熟感と豊かな果実味、フレッシュなキレ、卓越した骨格のバランスが素晴らしい。

⑦ いまでや銀座 [B2F]

千歳ワイナリー 北ワイン 木村 ヴィンヤード ロゼ スパークリング 10,120円

余市町で30年以上ピノノワールを育てている木村農園で醸されたロゼが、IMADEYA AGINGで変化を遂げた。瓶内二次発酵によるキメ細やかな泡、ほのかな甘味と余韻のキレが印象的で、食中酒としてオススメ。

★心踊る、ホリデーの手土産

クリスマスのワクワク感をぎゅっと詰めて、この季節だけの手土産。

GINZA SIX
限定

抹茶・ほうじ茶ティグレ
FRANCK MULLER PÂTISSERIE[2F]
6,480円 [各3個入り]

フランス伝統菓子のティグレに和のテイストを取り入れたオリジナルスイーツ。国産バターを贅沢に使用したフィナンシェ生地、芳ばしいほうじ茶ガナッシュと、上品な宇治抹茶ガナッシュを合わせた2種類。メゾンの世界観を反映したデザインが会話を弾ませて。

GINZA SIX
限定

Grand Cru Café Limited パナマ
コトワ農園 ゲイシャ ナチュラル 2016年
GRAND CRU CAFÉ GINZA [13F]
店内88,000円／持ち帰り86,400円

フローラルなパナマのゲイシャ種を標高1,900mの特級畑で栽培し、個性を強めるナチュラルプロセスで仕上げた、宝石のようなコーヒー豆。独特の甘く華やかなフルーツの風味、蜂蜜のような質感、甘酸っぱく爽やかなアフターを堪能できる、2016年収穫のヴィンテージボトル。

GINZA SIX
限定

フォアグラ西京焼
京屋本店 [B2F]
10,800円

自家製の西京味噌床で熟成させたフランス産のクリームチーズと濃厚なフォアグラの出会い。舌の上でとろけるような極上の食感と、フォアグラならではの優雅な香りを楽しめる、ケーキ仕立ての酒肴。食通が集うパーティへのおもたせに最適。



クリスマススモールギフト缶
Ben's Cookies [B2F]
2,050円

「4枚入りのクッキー缶」と聞いて、プチギフトと侮るなかれ。1枚が手のひら大のビッグサイズ！保存料・着色料無添加、店舗で1枚ずつ焼き上げたホームメイドクッキーは満足感たっぷり。オリジナリティあふれるフレーバーから好きな4種をセレクトして。



ギフトボックス ミニ6個
AND THE FRIET[B2F]
2,180円

パルサミコ アンド ペッパーを含む6種類のドライフリットが食べ比べられるこだわりのギフトボックス。ハッピーホリデーのメッセージが入ったクリアレッドのスリーブには、サンタ帽をかぶったキュートな女の子。プレミアムスナックで、パーティを盛り上げて。

GINZA SIX
先行

日本酒とおつまみのペアリングギフト
益や[B2F]
3,980円

華やかな果実感が楽しめる京都 白杉酒造の特別純米酒「キメラ」、旨味とキレのバランスが良い京都 松山酒造の純米大吟醸酒「十石」。2種の異なる味わいに、定番人気の「わさびそら豆」「ひとつぶ帆立」、季節限定の「きのこのトリュフ仕立て」をペアリング。新たなマリアージュに舌鼓を。

★特別な日を、人気レストランの限定メニューで

GINZA SIX限定の特別メニューやクリスマスコースで、大切な人との特別な夜を華やかに彩ります。



特選 黒毛和牛フィレのステーキ
赤ワインソース
ビストロ オザミ[6F]
9,900円

厳選された黒毛和牛のフィレ肉は、赤身でありながらきめ細かいサシの入った極上の柔らかさ。表面を焼き固め旨みを閉じ込めた後オープンでじっくり焼き上げることで、しっとりとした質感に。酸味とキレのある赤ワインソースが素材の味を引き立てる。

GINZA SIX
限定

聖夜
日本橋 鰻 伊勢定～蓮～[13F]
19,360円 (サービス料込)

冬の旬菜、国産天然生鮪に旬の寒鰻のお造り、わさび醤油でいただく白焼き。酒粕から作られる赤酢のうさぐでさっぱりした後は、江戸前の鰻重と自家製の香の物を。まるで美しい曲を聴くように日本の食文化を堪能する。そんなホリデーも乙なもの。

GINZA SIX
限定

クリスマスディナーコース
EATALY - LA GRIGLIA [6F]
13,800円

ピエモンテ州の pasta 料理 タヤリン、黒毛和牛のフィレ肉&鴨胸肉のグリル トリュフソースがけ、パネトーネとスパークリングワインがセットになった特別コース。気の置けない仲間と賑やかに楽しみたい。

■期間限定のポップアップショップ情報

▼SAVE THE DUCK／セーブ・ザ・ダック [5F]

「100% Animal Free」をスローガンに掲げ、動物由来素材を使用しないものづくりで知られる、イタリア・ミラノで誕生したサステナブル・ヴィーガンウェアブランド。大胆なデザインと革新的な素材を融合させ、様々なインスピレーションから生まれたコレクションは、モダンなエレガンスとディテールへのこだわりで作られています。

【展開期間】2025年10月29日(水)～2026年1月27日(火)



▼TOGA／トーガ [4F]

1997年に古田泰子によって設立された「TOGA」。ワードローブの定番アイテムを実験的にアレンジし、ジェンダーレスかつ個性的なファッションを提案することで高い評価を得ており、世界中に熱狂的なファンを持っています。

【展開期間】2025年11月19日(水)～12月2日(火)

TOGA
TOGA ARCHIVES

▼DUNO／デュノ [4F]

2012年にフィレンツェのエンポリで誕生した、グローバルでコンテンポラリーなアウターウェアブランドのデュノ。トスカーナに根付く伝統的なテラリング技術と、創造的でダイナミックなデザインを融合させたコレクションを展開しています。

【展開期間】2025年12月10日(水)～2026年1月20日(火)



▼DESCENTE POP UP SHOP／デサント ポップ アップ ショップ [4F]

雪山での過酷な環境下で、誰よりも速く滑降するためのスキーウェアへの挑戦に始まり、世界のトップアスリートと共に歩んできたプレミアムスポーツブランド。長年スポーツウェアの開発で培ってきたノウハウを活かし、象徴的である水沢ダウン、ハードシェルジャケットをはじめとする細部に至るまで機能を研ぎ澄ませ、美しいフォルムを追求した“モノづくり”に力を注いでいます。

【展開期間】～2025年12月9日(火)



▼beautiful people／ビューティフルピープル [4F]

「beautiful people (ビューティフルピープル)」は、2007年にデザイナーの熊切秀典によって設立された、日本発のファッションブランド。「Everything is beautiful.」という理念のもと、サイズ・性別・素材・色などの既成概念にとらわれない自由な服作りが魅力です。

【展開期間】2025年12月3日(水)～2026年1月13日(火)



▼CHIAVI D'ORO／キアーヴィドオーロ [3F]

クロコダイルや希少なヒマラヤクロコダイルを用いたバッグや財布など、多彩なレザーコレクションを展開。厳選された素材を使用し、「鞣し」「染色」「縫製」のすべての工程を、老舗工房にて代々継承される製法で仕立てています。革・内装・ファスナーカラーなどをお選びいただくことで、オーダーメイド、セミオーダーメイドにも対応いたします。

【展開期間】2025年11月26日(水)～2026年1月6日(火)



▼TOTE ME POP UP／トーテム ポップアップ [3F]

スウェーデンの感性と現代的な志向に根ざしたファッションハウス。女性の多様な役割や実際の着用を重視し、素材と形にこだわった象徴的なデザインを生み出しています。T字型ツイストロックに名を冠したアイコンバッグ「T-Lock」は、TOTE MEらしい曲線を描くクラシックかつ彫刻的なフォルムが特徴で、控えめながら日常に個性を添えてくれます。

【展開期間】～2025年11月25日(火)



▼CRAFT WONDER／クラフト ワンダー [B2F]

「CRAFT WONDER(クラフトワンダー)」は、全国のさまざまな中小酒造を製造パートナーに迎えたプレミアムなアルコールブランドです。隠れた卓越した製造技術やこだわりを活かして、多彩な酒類製品を展開しています。クリスマスシーズンにぴったりの極上の苺リキュール「STRAWBERRY WONDER」も販売。大切な人へのプレゼントにどうぞ。

【展開期間】2025年12月3日(水)～2026年1月5日(月)



▼NAORAI／ナオライ [B2F]

代表商品「浄酎(ジョウチュウ)」は、選び抜かれた日本酒を独自の技術による「低温浄溜」をすることによって生まれた、これまでにない新しいお酒です。日本酒、焼酎に次ぐ第三の和酒として、時間が経つごとに熟成が進み、深みを増していきます。

【展開期間】2025年10月29日(水)～12月1日(月)



<GINZA SIX 基本情報>

【TEL】03-6891-3390 (GINZA SIX総合インフォメーション 受付時間10:30～20:30)

【ADDRESS】〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】<https://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:30 レストラン(6F、13F) 11:00～23:00

※一部の店舗、レストランは営業時間が異なります。

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

GINZA SIX PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 高田(080-7647-3019)、川上(080-4652-1674) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

GINZA SIX クリスマスグルメおすすめメニュー・商品リスト

ホリデーを祝う特別なケーキ



Mr. CHEESECAKE[B2F]
ミスターチーズケーキ プラリネビスタチオ
5,832円

サイズ: 約幅7.5×長さ17.5×高さ4cm

濃厚なビスタチオの生地とピーカンナッツのプラリネを忍ばせた贅沢なフレーバー。丁寧にローストしたピーカンナッツの香ばしく程よい苦味がコクのあるビスタチオの味わいを一層引き立て、味覚も心もほっこりと満たしてくれる。

販売期間: 11月23日(日)～



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]
クリスマスタルト ～グルテンフリー～
4,298円

※各日30台限定 サイズ: 5号(約直径15×高さ7cm)

米粉を使用したサクサクの生地に、上品なアーモンドクリームとなめらかな自家製カスタードクリームを重ね、色とりどりのフルーツを溢れんばかりにのせたクリスマス限定タルト。フレッシュで軽やかな甘さは、男性にも喜ばれるはず。

予約期間: 11月下旬～12月20日(土)
予約方法: 店頭、電話
お渡し期間: 12月23日(火)～12月25日(木)



BONBONS DE K[B2F]
ガトー ドノエル シャロット ショコラフランボワーズ
5,500円

※50台限定 サイズ: 4号(約直径12×高さ8cm)

ビスキュイで囲んだフランボワーズとショコラのシャロットケーキ。ショコラ生地にシャンティクリームと苺のスライス、フランボワーズジェリーの3層仕立て。トップには糖度の高い苺とブルーベリーを飾りつけて。

予約期間: 11月7日(金)～12月5日(金)
予約方法: 店頭、電話
お渡し期間: 12月20日(土)～12月21日(日)、12月24日(水)～12月25日(木)



AROMA TRUFFLE[B2F]
トリュフテリーヌショコラ
6,480円

※100個限定 サイズ: 幅5.5×長さ18×高さ9cm

トリュフの芳醇な香りをまとわせたビターチョコレートの濃厚なテリーヌショコラ。なめらかで口溶けの良いショコラ生地に香り高い白トリュフを贅沢に使用。赤ワインやシャンパンとのペアリングで、大人のクリスマスを堪能して。

予約期間: 11月7日(金)～12月24日(水)※受け取りの前日まで
予約方法: 店頭、電話



パティスリー パプロフ[B2F]
ナージュ
7,580円

※100台限定 サイズ: 5号(約直径15×高さ12cm)

アールグレイ香るホワイトチョコムースに、甘酸っぱいベリーのジュレとベリー香るムースショコラ、濃厚なアールグレイガナッシュを忍ばせて。ダコワーズやシュトロイゼルショコラが奏でる華やかな食感のハーモニーも楽しい一品。

予約期間: 11月7日(金)～12月15日(月)
予約方法: 店頭、電話
お渡し期間: 12月23日(火)～12月25日(木)



THE GRAND GINZA[13F]
苺のミルフィーユ
7,500円

※各日数量限定 12月20日(土)～12月25日(木)のみ8,000円
サイズ: 約幅14×長さ18×高さ12cm

銀座マキシムの名物スイーツ“苺のミルフィーユ”が、当時の総支配人、初代パティシエ監修のもとに復活。ジューシーな苺、コアントローの香り漂うカスタードクリーム、サクサクのパイ生地。味と食感の三位一体を堪能して。

予約期間: 11月7日(金)～12月24日(水)※受け取りの前日まで
予約方法: 店頭、電話、HP
お渡し期間: 12月20日(土)～12月25日(木)

とっておきのボトルを開けて、乾杯！



いまでや銀座[B2F]
千歳ワイナリー 北ワイン 木村 ヴィンヤード ロゼ
スパークリング
10,120円

容量: 750mL

余市町で30年以上ビノノワールを育てている木村農園で醸されたロゼが、IMADEYA AGINGで変化を遂げた。瓶内二次発酵によるキメ細やかな泡、ほのかな甘味と余韻のキレが印象的で、食中酒としてオスス。

販売期間: 11月7日(金)～12月31日(水)



ピオセボン[B2F]
ニコラ・フィアット コレクション オーガニック エクストラ
ブリュット
9,680円

容量: 750mL

ニコラ・フィアットがリリースした初のオーガニックシャンパーニュ。ビノ・ノワール60%、シャルドネ40%が織りなすいきいきとした果実味とクリアな酸味のハーモニーが実にエレガント。



ワインショップ・エノテカ[B2F]
シャンパーニュ・ルイ・ロデレール コレクション
10,450円

容量: 750mL

“世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド”ルイ・ロデレールの顔ともいべき一本。成熟感と豊かな果実味、フレッシュなキレ、卓越した骨格のバランスが素晴らしい。

販売期間: 11月7日(金)～12月25日(木)
予約方法: 店頭、電話

とっておきのボトルを開けて、乾杯！



GINZA SIX 限定

Jule's Whisky Collection[B2F]
 白州シングルモルト100周年記念ラベル
 マッカラン12年シェリーオークセット
 24,000円

容量: 700mL／700mL

サントリーウイスキー100周年を記念して販売された特別な「白州」と、スタイリッシュなボトルの「マッカラン12年シェリーオークカスク」のセット。ウイスキーの歴史を体現する確かな味わいは、大切な人への贈り物に最適。

販売期間: 11月7日(金)～12月25日(木)
 予約期間: 11月7日(金)～12月24日(水)
 予約方法: 店頭、電話



GINZA SIX 限定

J.W.C LIBRARY[B2F]
 オーパスワン2018
 山崎12年セット
 98,000円

容量: 700mL／750mL

シャトー・ムートンとのコラボレーションで生まれたカリフォルニアのプレミアム赤ワイン「オーパスワン2018」と、世界が認めるジャパニーズウイスキー「山崎12年」、大切な人と共に一年を締めくくる時間にふさわしいセット。

販売期間: 11月7日(金)～12月25日(木)
 予約期間: 11月7日(金)～12月24日(水)
 予約方法: 店頭、電話
 ※先着20セット限定



GINZA SIX 限定

Signature[B2F]
 パッキングラム・パレス・ジン
 13,200円

容量: 700mL

故エリザベス女王の邸宅の庭園にインスピレーションを受け、パッキングラム宮殿のために作られたドライ・ジン。宮殿で大切に手入れされてきた植物を手摘みブレンド。華やかな味わいに王室の伝統を感じて。

※在庫状況は店舗へご確認ください。



GINZA SIX 限定

BEER BOULEVARD GINZA[B2F]
 BLANCHE de ZIPANG - Bière -
 4,950円

容量: 750mL

久福ブルーイング本島と仕立てた「ブランシュド ジンゲ」ビール。"奇跡のブドウ"と呼ばれる岡山県産マスカットジンの華やかな香りと小麦モルトの柔らかさが絡み、芳醇な果実味と上質な泡。ビールのイメージを覆す一本。

販売期間: 11月29日(土)～12月25日(木)
 予約方法: 店頭、電話
 ※なくなり次第終了

心踊る、ホリデーの手土産


Bicerin[B2F]
 GINZA インゴッド プレミアム ボックス
 7,480円

内容量: 340g ※300個限定

人気の「コーシーサンド」と、アーモンド生地にチョコレートを挟んだ「バーチ ディー マー」3種。さらに、銀座店でしか手に入らない「チョコレートフィナンシェ」GINZA インゴッド」をセット。至福の時を演出する芳醇な香りと濃厚な味わいに、シルバリーボンをかき立て。


パティスリー GIN NO MORI[B2F]
 森の恵みクッキー プティボフ クリスマス缶
 4,320円

サイズ: 15 × 15 × 4.5cm

蓋を開ければ、星が輝くクリスマスツリー。フランス語で「小さな森」と名付けられた人気のクッキー缶のホリデー限定バージョンが登場。5つの素材が織りなす豊かな緑のグラデーションで、クリスマスツリーを表現。思わず心躍り笑顔がこぼれる特別感を贈って。

販売期間: 11月29日(土)～12月25日(木)



GINZA SIX 限定

Sunny Hills ginza[B2F]
 銀座店限定セット
 2,340円

内容量: バイナッブルケーキ、りんごケーキ 各3個入

力強い酸味と繊維が特徴の台湾原産のみずみずしいバイナッブルを使った「バイナッブルケーキ」と、青森県産紅玉の爽やかな甘酸っぱさと歯応えに心和むりんごケーキと一緒に詰め合わせた銀座店限定セット。

GINZA SIX クリスマスグルメおすすめメニュー・商品リスト

心踊る、ホリデーの手土産



Tea Forté[B2F] ウォーミングジョイ ティーツリー 3,240円

内容量：ティーバッグ4種×各1個 ※88個限定

深紅とゴールドを纏ったツリー型のギフトボックスも愛らしい限定アイテム。風味豊かで大胆な茶葉や香り高い花々、フルーツの楽しい香りの4種類のフレーバーをアソート。洗練されたテトラ形のインフューザーが、ホリデーシーズンを艶やかに演出。

販売期間：11月7日(金)～12月31日(水)



OSMIC FIRST[B2F] 2025年収穫 超高糖度 フルーツマトジュース限定ボトル 24,840円

内容量：720mL ※10本限定

2025年に収穫された新物フルーツマトのなかでも、最上ランクのみを原料とした限定ボトル。熟練した職人の技と科学的知見により旨味を極限まで引き出し、トマトジュースとは思えない上品な舌触りと優雅な甘さを実現。記憶に残るなめらかな余韻を、大切な人とシェアして。

販売期間：11月7日(金)～12月31日(水)



L'ABEILLE[B2F] はちみつ ギリシャ産 クリスマスツリー エラト 3,780円 ※ボックス代別

内容量：125g ※48個限定

ギリシャでクリスマスツリーとして親しまれるもみの木から採れる天然蜂蜜。キャラメルを思わせるコクのある風味は、トーストやクロワッサン、チーズやバニラアイスに合わせても美味。エレガントな瓶に詰められた琥珀色の輝きを。

販売期間：11月12日(水)～2026年1月13日(火)
予約方法：店頭、電話



京屋本店[B2F] フォアグラ西京焼 10,800円

サイズ：幅5×長さ12.5×高さ3cm

自家製の西京味噌で熟成させたフランス産のクリームチーズと濃厚なフォアグラの出逢い。舌の上でとろけるような極上の食感と、フォアグラならではの優雅な香りを楽しめる、ケーキ仕立ての酒肴。食通が集うパーティへのおもたせに最適。



AND THE FRIET[B2F] ギフトボックス ミニ6個 2,180円

内容量：各25g×6袋

ハルサミコ アンド ベッパを含む6種類のドライフリートが食べ比べられるこだわりのギフトボックス。ハッピーホリデーのメッセージが入ったクリアレッドのスリーブには、サンタ帽をかぶったキュートな女の子。プレミアムスナックで、パーティを盛り上げて。

販売期間：11月7日(金)～12月25日(木) ※なくなり次第終了



マーロウ[B2F] クリスマスパーティープリン 6,284円

内容量：1,200g

「新鮮な卵と北海道特選の生クリーム・牛乳を使用したプリン」を、マーロウビーカー6個分の大きなパーティーサイズに。しっかりとしたコクと濃厚なめらかなさに、バニラビーンズ入りカラメルをたっぷりかけて。フルーツや生クリームをトッピングしてアレンジを楽しむのもおすすめ。

販売期間：12月1日(月)～12月25日(木)
予約期間：12月1日(月)～12月22日(月) ※受け取りの3日前まで
予約方法：店頭、電話



Ben's Cookies[B2F] クリスマスモールギフト缶 2,050円

内容量：4枚入り

「4枚入りのクッキー缶」と聞いて、プチギフトと侮るなかれ。1枚が手のひら大のビッグサイズ！保存料・着色料無添加、店舗で1枚ずつ焼き上げたホームメイドクッキーは満足感たっぷり。オリジナリティあふれるフレーバーから好きな4種をセレクトして。

販売期間：11月7日(金)～12月26日(金)



甚五郎[B2F] 和柄クリスマス・ジュエリーハート ／和柄伝統塩バター 各500円

内容量：ジュエリーハート55g、伝統塩バター12枚

吟味した素材と匠の手間暇が生み出す日本の伝統菓子をクリスマス限定パッケージに包んで。宝石のようなきらめきを散りばめたハート型と、隠し味としてバターの風味を忍ばせた伝統の煎餅。味、香り、食感の3拍子が揃った、お煎餅の魅力を再発見。

販売期間：11月7日(金)～12月25日(木)



HONMIDO[B2F] クッキー 冬缶 3,500円

サイズ：14×10×5cm

雪を纏ったツリー型のクッキー、香ばしく焼き上げたバター薫るガレット、冬空に輝く星をかたどったスターにはキャラメルナッツ&ラズベリーをトッピング。ホリデーをイメージした色とりどりの焼き菓子を詰め合わせた季節限定のクッキー缶。和洋の素材を使った豊かな味わいに舌鼓を。

販売期間：12月初旬～ ※なくなり次第終了

GINZA SIX クリスマスグルメおすすめメニュー・商品リスト

心踊る、ホリデーの手土産



WAGURISHIRATSUYU GINZA[B2F]

黄植染 kourozen

4,320円

内容量: 5個入り

和菓を知り尽くした職人が生み出すこだわりの一品。ふつくと煮た和菓に、和三盆のやさしい甘みが重なり、上品な味わいが広がるバウンドケーキ。常温で持ち運びができ日持ちもするため、遠方への手土産にもおすすめです。



GINZA SIX 限定

益や[B2F]

日本酒とおつまみのペアリングギフト

3,980円

内容量: 日本酒(180mL×2本)、おつまみ3種

華やかな果実感が楽しめる京都 白杉酒造の特別純米酒「キメラ」旨味とキレのバランスが良い京都 松山酒造の純米大吟醸酒「十石」。2種の異なる味わいに、定番人気の「わさびそら豆」「ひとつ帆立」、季節限定の「きのこのトリュフ仕立て」をペアリング。新たなマリアージュに舌鼓を。

販売期間: 11月15日(土)～12月25日(木)



綾fam[B2F]

セミドライフルーツ クリスマス 限定8種ミックス

1,350円

内容量: 8種×各1個

たっぷり日差しを浴びた旬のフルーツを丁寧に乾燥熟成させたセミドライフルーツの詰め合わせ。果実にストレスを与えないよう、約2週間もの時間をかけて仕上げられたしっとり食感と豊かな風味を楽しんで。華やかなクリスマス限定ボックス入り。

販売期間: 11月7日(金)～12月25日(木)

予約期間: 11月7日(金)～12月24日(水)

予約方法: 店頭、電話



GINZA 芭蕉堂[B2F]

お濃い抹茶の雫がりん(Xmas version)

648円

内容量: 約150g

明治元年創業のわらび餅専門店から届いたのは、香り高い抹茶を使用した濃厚な“和ぶりん”。なめらかな抹茶ゼリーにもっちりわらび餅を忍ばせ、特製クリームと優しい甘さのあんこ、ドライベリーとカカオニブをトッピング。和と洋が溶け合う、聖夜を彩る贅沢な一品。

販売期間: 12月1日(月)～12月25日(木)



ほしのバター[B2F]

クリスマス 限定

あんバターどら焼き・最中詰め合わせ

1,728円

内容量: どら焼き3個、最中2個

十勝産小豆のこしあんとニュージーランド産グラスフェッドバターを挟んだどら焼き。求肥で包んだあんバターを食べる直前に挟むことで作りたての香ばしさを楽しめる最中。ミシュラン星シェフが手がける人気の和洋菓子は、喜ばれる手土産の筆頭。

販売期間: 12月1日(月)～12月25日(木)



ISHIYA G[B2F]

メリーメリーカレンダー

1,782円

サイズ: 23×28×2.8cm

「サクランボ・ド・シャン」など人気のお菓子を詰め込んだ、クリスマス限定商品。オーナメントが描かれた華やかな箱を開くと、イルミネーション輝く街並みとクリスマスツリーが目の前に広がる。12月14日からクリスマスまでの日々を楽しみにしながらカウントダウン!

販売期間: 11月7日(金)～12月13日(土) ※なくなり次第終了

※写真とは異なる場合がございます



GINZA SIX 限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE[2F]

抹茶・ほうじ茶ティグレ

6,480円

内容量: 各3個

フランス伝統菓子のティグレに和のテイストを取り入れたオリジナルスイーツ。国産バターを贅沢に使用したフィナンシェ生地、芳ばしいほうじ茶ガナッシュと、上品な宇治抹茶ガナッシュを合わせた2種類。メゾンの世界観を反映したデザインが会話を弾ませて。

予約方法: 店頭、電話 ※受け取りの5日前まで



GINZA SIX 限定

GRAND CRU CAFÉ GINZA[13F]

Grand Cru Café Limited パナマ

コトワ農園 ゲイシャ ナチュラル 2016年

店内 88,000円/持ち帰り 86,400円

内容量: 100g

フローラルなパナマのゲイシャ種を標高1,900mの特級畑で栽培し、個性を強めるナチュラルプロセスで仕上げた。宝石のようなコーヒード豆。独特の甘く華やかなフルーツの風味、蜂蜜のような質感、甘酸っぱく爽やかなアフターを堪能できる、2016年収穫のヴィンテージボトル。

GINZA SIX クリスマスグルメおすすめメニュー・商品リスト

特別な日を、人気レストランの限定メニューで



GINZA SIX 限定

L'atelier de oto[6F] 牛フィレ肉のウェリントン風 ソースベリゲー 11,979円(サービス料込)

ライブ感あふれる演出も楽しい「ラトリエ・オト」のスペシャリテ。厳選したフィレ肉とマッシュルームのデューセルをパイ包みにして焼き上げ、マデラ酒とトリュフの香り高いソースベリゲーをたっぷりと。ぜひご賞味あれ。

提供時間: 17:00～21:00LO
予約方法: 店頭、電話



GINZA SIX 限定

家寶 跳龍門[6F] KAPO脆皮鴨(焼の姿揚げ) 6,050円(サービス料込)

仔鴨の内側に塩と山椒をなじませ、3時間干した後、油をかげながら揚げた広東の代表的な焼料理。焼肉は高タンパク質で栄養価の高いスーパーフード。レバーのような濃厚な風味が紹興酒とベストマッチ、美食家が絶賛する味をご賞味あれ。

提供時間: 11:00～15:00LO、17:30～21:30LO
予約方法: 店頭、電話



GINZA SIX 限定

TEPPANYAKI 10 GINZA[6F] クリスマスコース 45,000円 乾杯付ノカウンター席確約

蟹のサラダ、ウニの一品、伊勢海老の鉄板焼き、活き鮑の鉄板焼き、神戸牛のステーキ。TEPPANYAKI 10が誇る人気メニューが一堂に会した贅沢なディナーコース。鉄板焼きというエンターテインメントをカウンター席で堪能して。

提供時間: 17:00～21:00LO
提供・予約期間: 12月20日(土)～12月31日(水)
予約方法: 電話



ビストロ オザミ[6F] 特選 黒毛和牛フィレのステーキ 赤ワインソース 9,900円

厳選された黒毛和牛のフィレ肉は、赤身でありながらきめ細かいサシの入った極上の柔らかさ。表面を焼き固め旨みを閉じ込めた後オープンでじっくり焼き上げることで、しっとりとした質感に。酸味とキレのある赤ワインソースが素材の味を引き立てる。

提供時間: 11:00～15:00LO、17:00～21:00LO
提供・予約期間: 12月1日(月)～12月25日(木)
予約方法: 店頭、電話



GINZA SIX 限定

銀座月や[6F] 月やセット 3,300円

甘酸っぱいガリトマト、肉厚のシウマイ、特製タルタルソースで味わうアジフライ、博多たらこ飯。そして締めには、醤油、出汁、麺にことごとんこだわったクリア豚骨ラーメン。人気の5品が楽しめる人気のセットで博多気分を満喫して。

提供時間: 11:00～15:30LO、17:00～22:00LO



GINZA SIX 限定

EATALY-LA GRIGLIA[6F] クリスマスディナーコース 13,800円

ビエモンテ州のバスタ料理 タリリン、黒毛和牛フィレ肉&鴨胸肉のグリルトリュフソースがけ、パネトーネとスモークリングワインがセットになった特別コース。気の置けない仲間と賑やかに楽しみたい。

提供時間: 17:00～21:00LO
提供・予約期間: 11月12日(水)～12月19日(金)
予約方法: 店頭、電話



GINZA SIX 限定

THE GRAND GINZA[13F] ノエルスペシャル ディナーコース 22,000円(サービス料込)

ほろ苦いカンノリやゼリーを纏った白身魚の前菜に、黒毛和牛のロースニードルフソース。デザートには、フッシュドノエルを再構築したヴァーノナチョコレート。スタイリッシュなプレゼンテーションに、心と味覚を震わせて。

提供時間: 17:00～21:00LO
提供期間・予約期間: 12月20日(土)～12月25日(木)
予約方法: 店頭、電話、HP



GINZA SIX 限定

日本橋 鰻 伊勢定 ～蓮～[13F] 聖夜 19,360円(サービス料込) ※1日10食限定

冬の旬菜、国産天然生鰻に旬の寒鮮のお造り、わさび醤油でいただく白焼き。酒粕から作られる赤酢のうさぐでさっぱりした後には、江戸前の鰻重と自家製の香の物を、まるで美しい曲を聴くように日本の食文化を堪能する。そんなホリデーも乙なもの。

提供時間: 11:00～14:00LO、17:00～21:00LO
提供・予約期間: 12月1日(月)～12月25日(木)
予約方法: 店頭、電話



GINZA SIX 限定

熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅[13F] 匠(たくみ) 38,500円(サービス料込) ※1日6食限定

自慢のあか牛「しゃぶしゃぶ」に加え、オマール海老とたぐり湯葉、ずわい蟹と自家製からすみ、蟹真丈 柳など。運び抜かれた食材をこだわりの食べ方で堪能できる豪華な焼石コース。行き届いた接客に和みながら、ゆったりと美味しい時間を楽しめる。

提供時間: 11:00～15:00LO、17:00～21:00LO
提供・予約期間: 12月1日(月)～12月25日(木) ※来店3日前まで
予約方法: 電話



GINZA SIX 限定

つきじ 鈴富[13F] クリスマス特別コース 59,290円(サービス料込)

「板前おまかせ」コースに、天然とらふぐの薄造りや天然本鮎のシャトーリアンをプラスしたリッチな特別メニュー。豊洲市場仲卸「鈴富」が旬の魚介を厳選し、熟練の寿司職人と和食の料理人が丁寧に仕立てる極上の味を、ぜひ。

提供時間: 11:00～14:30LO、17:30～21:00LO
提供・予約期間: 12月1日(月)～12月25日(木) ※来店3日前まで
予約方法: 店頭、電話