

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2019年6月20日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 2019 SUMMER>

夏を涼やかに演出する“ひんやり”メニューや“フルーツ&ぷるぷる”スイーツ、
夏バテを吹き飛ばす“シビカラ”、“発酵”グルメなど
夏の恵みを味わう彩り豊かな限定メニューを展開

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、世界最先端の美食が集う銀座において、スターシェフや一流のパティシエが手掛けるGINZA SIX限定のサマーメニュー・スイーツを展開します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。香りをアーティスティックに表現するロンドンのモダンフレグランスブランドや、スイス発のハンドバッグブランドなど、GINZA SIXだからこそ実現した個性溢れるショップが今夏限定で出店し、ショップ限定のサービスやアイテムを展開します。

その他、「サマージュエリー&ウォッチ」フェアの開催や、ジュエリーショップのリニューアルオープンなど、訪れるたびに驚きと感動をもたらす仕掛けを多数ご用意し、銀座の夏を華やかに盛り上げます。

■「夏の恵みを味わい尽くす」GINZA SIX ならではの「上質な夏メニュー・フード」

①涼を感じる「ひんやり」メニュー



ふかひれと鮎入り 贅沢海鮮冷麺セット
(JASMINE 和心漢菜)



夏の茶ごろも
(中村藤吉本店)

②「フルーツ&ぷるぷる」スイーツ



ローブド エテ
(パティスリー パブロフ)



蔵もち
(くろぎ茶々)

③“シビれる辛さ”の「シビカラ」グルメ



黒毛和牛と黒豚の黒麻婆豆腐飯
(銀座大食堂 MINT MOON)

④夏バテ予防に！「発酵」グルメ



麹だけでつくったあまさけ 825g
(銀座 千年こうじや)

その他、GINZA SIXの食ブランドを代表する
夏グルメが多数登場！



※上記は一例。各テーマのピックアップ商品は次項以降を参照

<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: 山口、大谷
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

①涼を感じる「ひんやり」メニュー

普段は温かいメニューをアレンジした今夏限定のひんやりスイーツ、贅を尽くした素材をふんだんに使用した冷製メニュー、パフェに見立てた色鮮やかな夏野菜の前菜など、見た目にも涼しく暑さを和らげてくれるメニューが揃いました。



ふかひれと鮑入り 贅沢海鮮冷麺セット
(JASMINE 和心 漢菜)
価格:3,685 円

ふかひれと鮑を添えた、贅沢な海鮮冷麺。翡翠麺とトマト&パプリカを練り込んだ2種の麺に、特製柚子醤油ダレが絡みます。別添えの濃厚な桜エビのゴマダレを使えば、異なるおいしさに。人気メニューを集めた前菜の盛り合わせ、杏仁豆腐とともに。



夏野菜のパフェ
(Ironbark Grill & Bar)
価格:1,388 円

色鮮やかな夏野菜の旨味をギュッと凝縮し、パフェのように盛り付けた前菜。ピーズのムースにクスクスのタブレ、レモンヨーグルト、トマトコンソメのジュレ、パプリカアイスを重ね、そら豆やおかひじき、ミョウガのマリネ、ズッキーニチップをトッピングしました。



夏の茶ごころも
(中村藤吉本店)
価格:1,481 円

なめらかな舌ざわりの自家製抹茶あん、注文ごとに練り上げるぶるぶるの吉野本葛を、細雪のようなふわふわの氷で覆ったかき氷。別添えの抹茶蜜は抹茶の風味とコクを引き出した本格派の味わいで、さっぱりと食べられます。京都(村上重本店)のお漬物付き。

PICK UP

優雅に楽しむ「オトナのかき氷」



“食べる”シャンパンデザート
(THE GRAND GINZA)
価格:1,800 円

シャンパンのジュレに旬のフレッシュフルーツ、シャンパンのグラニテ(かき氷)をトッピングし、仕上げに目の前で〈モエ・エ・シャンドン〉のマグナムボトルを注ぐ贅沢なデザート。



グラス・ピレ
(ワインショップ・エノテカ)
価格:各 600 円

シロップにワインを使用。3種の味わい(ブラン/ロゼ/ルージュ)を楽しむ夏季限定の大人のかき氷。

②「フルーツ&ぷるぷる」スイーツ

銀座の食文化をリードし続けるB2Fのフードフロアには、旬を迎えるスイカやメロンなどのフレッシュなフルーツをふんだんに使った彩り豊かなスイーツや、希少価値の高い素材を贅沢に使用したわらびもちなどの“ぷるぷる食感”を楽しめるスイーツが勢揃い。GINZA SIXでしか手に入らない、夏のギフトにも最適な逸品です。



ローズド エテ
(パティスリー パブロフ)
価格:2,778 円

ピワの花から採れる希少なハチミツ「ピワ蜜」と有機レモンで風味づけしたパウンドケーキに、鮮やかな夏のフルーツをデコレート。メロンのスライスを柔らかなドレープに見立て、華やかな夏のドレスをイメージしています。



夏のひんやりフルーツポンチ
(パティスリー 銀座千疋屋)
価格:2,000 円

スイカの皮をアクセントにあしらった、フォトジェニックなフルーツポンチ。厳選した旬のフルーツをふんだんに盛り付けて、涼しげな夏のデザートに仕上げました。別添えのオレンジリキュールを使ったシロップをかければ、ひと味違ったおいしさに。



蕨もち
(くろぎ茶々)
価格:1,200 円

10kgの蕨の根から70g程しか採れない希少な本蕨粉を使用した、くろぎ茶々自慢の本格蕨もち。職人が練り上げる蕨もちは、できたてならではの香りと舌触りが格別です。風味豊かな宇治抹茶を使用したうぐいすきな粉、濃厚な黒蜜を添えて。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗のメニュー・商品の詳細および販売期間は別紙「夏のおすすめメニュー・商品リスト」参照

③「シビれる辛さ」の「シビカラ」グルメ

GINZA SIX が提案する夏の激辛メニューは、暑さを吹き飛ばす進化型の“シビカラグルメ”。中国・四川産の花椒や青山椒、日本の山椒を使用し、シビれるほどの辛味の中にも深い味わいを感じられるメニューを揃えました。



黒毛和牛と黒豚の黒麻婆豆腐飯
(銀座大食堂 MINT MOON)
価格:1,800 円

四川産の青山椒から抽出した油や雲南産の青山椒で“風味”と“シビレ(麻)”を、四川の数種の香辛料で“旨味”と“辛さ(辣)”を出しました。黒毛和牛、黒豚を贅沢に使用した香り高き黒い麻婆豆腐(麻辣豆腐)です。



豚肉みそ
(旬菜三山)
価格:800 円

京都赤みそを火にかけ、実山椒・大葉・にんにくなどの食材を入れて時間を掛けて練り上げた甘辛いみそです。野菜・お肉・麺類などに幅広く利用できます。

④夏バテ予防に！「発酵」グルメ

8月5日は“発酵の日”。古くから日本の食文化を支えてきた麹やお酢など、夏バテ防止の効果が期待されている発酵食品をご用意しました。



麹だけでつくったあまさけ 825g
(銀座 千年こうじや)
価格:800 円

酒づくりの技術を活かした高精白の米からつくる麹が、雑味のないすっきりとした上品な味わいを醸し出します。



飲む酢 くる酢
(発酵酢屋 庄分酢)
価格:1,900 円

微生物の発酵による昔ながらの静置発酵法で作った有機玄米くる酢に、国産はちみつ、りんごの果汁、きび砂糖を加えて飲みやすくした飲むお酢。夏バテ予防におすすめです。



コーボンマーベル
(#0107 PLAZA)

価格:140ml 1,900 円 / 525ml 4,800 円
60 年以上前から伝わる天然酵母の元種を、果物(りんご、うめ、みかん、ぶどう)と、てん菜糖に加え、1 年～1 年半じっくり発酵熟成させて製造。さらに野草成分を加えることにより、非常に強い天然酵母を含有させました。日本人の体に適した「天然酵母」を手軽にとれる酵母ドリンクです。

その他、ブランドを代表する夏グルメが GINZA SIX に勢揃い！



※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗のメニュー・商品の詳細および販売期間は別紙「夏のおすすめメニュー・商品リスト」参照

<GINZA SIX NEWS>

■期間限定のポップアップショップ

▼BEE CHENG HIANG(ビーチェンヒャン) (B2F)

1933年創業のシンガポールスタイルポークジャーキー“Bakkwa(バクワ)”の老舗、「BEE CHENG HIANG」。

炭火でじっくり燻製にした香ばしさと特製ソースによる風味豊かな味わいは、シンガポールを含む世界12の国と地域で愛されています。伝統の製法と秘伝のレシピを守り、人工添加物を一切使用しない安全な美味しさでつくられたポークジャーキー。定番に加え、GINZA SIX 限定商品も販売します。

【展開期間】 2019年6月8日(土)～7月31日(水)



▼ne Quittez pas(ヌキテパ) (4F)

世界各地で巡り会う豊かな色彩や質感をインスピレーションとするブランド「ヌキテパ」。生産拠点であるインドならではの繊細な手仕事と各地の空気感を取り入れた軽やかなコレクションは、デイリーにもバケーションにも最適です。

【展開期間】 2019年6月26日(水)～7月23日(火)



▼STATE OF ESCAPE POP-UP STORE(ステート オブ エスケープ ポップアップストア) (3F)

オーストラリア発のハンドメイドバッグブランド「ステート オブ エスケープ」がポップアップストアをオープン。人気の定番アイテムの他、新たに SORBET、NEON コレクションなど豊富なラインナップが期間限定で揃います。

【展開期間】 2019年6月26日(水)～7月23日(火)



▼Miller Haris ポップアップストア (ミラー ハリス ポップアップストア)(4F)

ロンドンで2000年に誕生し、ボタニカルをコンセプトに天然香料を贅沢に使用した優しい香りで定評のあるミラー ハリス。ロンドンのアーバンストーリーのテイストを加え、香りをアーティスティックに表現するモダンなフレグランスブランドです。本国の路面店と同じく、香りを音で楽しめるドームなどを設けた、フレグランスの世界を新たな切り口で体験できる期間限定ストアがオープンします。

【展開期間】 2019年7月24日(水)～8月25日(日)



▼アクリス ハンドバッグ コレクション ポップアップストア (3F)

スイス発ラグジュアリーファッションブランド「Akris(アクリス)」のハンドバッグのポップアップストアが期間限定でオープン。エアポートをテーマにしたストアでは、GINZA SIX 限定のキャンバスバッグをはじめ、旅先を楽しく彩るさまざまなスタイルやカラーのバッグをラインアップ。

お買い上げの方にはオリジナルキーホルダーや、さらには抽選でミニバッグが当たるチャンスも。

【展開期間】 2019年7月24日(水)～8月25日(日)



■リニューアルオープン

▼ILEANA MAKRI(イレアナ・マクリ) (2F)

「The Showcase by DELUPIN」が「ILEANA MAKRI」としてリニューアルオープン。ギリシャ・アテネの建築デザイナーのディレクションのもと、内装もリニューアルし、デザイナーの世界観をより強く打ち出します。

全てのジュエリーはゴールド、ダイヤモンド、ルビー、サファイヤ、カラフルやセミプレシャーストーンなど、本物の素材のみを用いて作られ、ゴージャスでありながら“Rock&Chic”な感性でアプローチしたデザインのジュエリーが並びます。

【オープン日】2019年7月7日(日) ※7月12日(金)は招待制イベント開催のため、通常営業は17:00までとなります。



<デザイナー来日イベント>

4年ぶりの来日となるデザイナー、イレアナ・マクリが店頭で登場し、ギリシャより取り寄せた通常ご覧いただけない商品などをご紹介します。

来日限定商品として、ブランドの主力であるチャームを“じゃら付け”できるロングチェーンも販売します。

【開催日時】2019年7月13日(土)13:00~17:00

■フェア

▼雨の日はGINZA SIXへ!「6月限定メニュー」フェア(銀座大食堂)

梅雨に入り、雨の多い6月。GINZA SIXへは、地下連絡通路を通して銀座駅から雨の日でも濡れずに行くことができます。梅雨の季節はぜひGINZA SIXでお食事を!と「銀座大食堂」各専門店のシェフが“6”をテーマに期間限定メニューをご用意しました。

<展開メニュー>



雑炊御膳
(銀座 かつら)

価格:2,000円

野菜雑炊+季節の6種トッピング、小鉢、香の物。



きむら 6種フライ
盛り合わせ

(キッチン きむら)

価格:2,500円

海老、帆立、アジ、シャケ、アスパラ、玉ねぎのフライ盛り合わせ。



比内地鶏おつまみ
盛り合わせ 6種

(日乃本 比内や)

価格:2,800円

スモークハム胸、きんかんスモーク、がっこチーズ、日替わりなど。



特製海鮮巻(4切れ)
(鮎処 順)

価格:2,000円

彩と味のバランスのとれた6種類の食材を使った順オリジナルの巻き物。



シックスカーフ
BBQ&6品目旬彩と
牛しゃぶのパワーサラダ
(松重)

価格:2,300円

焼肉でスタミナを付け、サラダで豊富な栄養素を!



黒毛和牛 6オンス
サービスカットステーキ
(Ishida)

価格:3,900円

“6”にちなんだ6オンス(170g)の黒毛和牛のステーキを、特製のステーキソースで。



松花堂風中華六宝御膳
(松花堂風中華御膳)
(MINT MOON)

価格:2,400円

フカヒレスープ、牛肉と季節野菜の炒め、海老のサルサソース、よだれ鶏、サツマイモ檸檬煮、茄子の煮浸しなど。

【展開期間】2019年6月30日(日)まで

※価格は全て税抜です。別途、サービス料10%がかかります。

▼「サマージュエリー&ウォッチ」フェア（全館）

ジュエリー、アクセサリー、時計の各ショップにて、2019夏のジュエリー&ウォッチを特集します。期間中、対象商品をご購入のお客様に、各ショップより素敵なプレゼントを差し上げます。ご購入金額に応じたプレゼントもご用意しました。

【展開期間】 2019年6月20日（木）～7月31日（水）

＜ご購入金額に応じたプレゼント＞

30 万円以上ご購入



チョコレートのヴェリーヌパフェ
（ペア・ドリンク付き）
（PHILIPPE CONTICINI）

50 万円以上ご購入



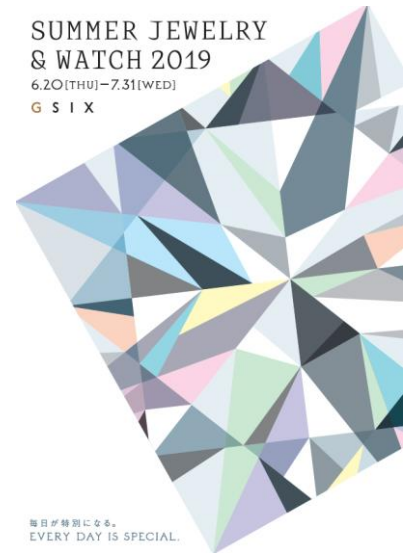
パブプロセレクション
10 種詰め合わせ
（パティスリー パブプロフ）

100 万円以上ご購入



ディナーコース
（ペア・ウエルカムドリンク付き）
（THE GRAND GINZA）

SUMMER JEWELRY
& WATCH 2019
6.20 [THU] - 7.31 [WED]
G S I X



毎日が特別になる。
EVERY DAY IS SPECIAL.

※詳しくは GINZA SIX 公式 WEB サイト (<https://ginza6.tokyo/news/57317>) を参照

＜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

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□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）