

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2020年7月14日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

## &lt;GINZA SIX 2020 SUMMER&gt;

夏を爽やかに演出する“ひんやり”グルメや日本美を感じる“和素材”スイーツ、旬の“生フルーツ”を贅沢に堪能できるスイーツなど  
夏の恵みを味わう涼やかな逸品

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、注目シェフや一流のパティシエが手掛ける彩り豊かな今夏限定のグルメを展開します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。希少な植物を使用し香りをアーティスティックに表現するフレグランスブランドや、日本の草履文化を根付かせたいという思いから生まれたメイドインハワイのサンダルメーカーなど、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、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、GINZA SIX でしか味わえない涼やかな体験をお届けします。

## ■「夏の恵みを味わい尽くす」GINZA SIX ならではの涼やかな夏グルメ

## ①爽を感じる「ひんやり」グルメ



シャインマスカット×ライムの glass  
(THE GRAND GINZA)

## ②贅沢な逸品！「生フルーツ」スイーツ



レモンスカッシュ  
(JOTARO SAITO CAFÉ)

## ③日本美を感じる「和素材」スイーツ



ほうじ茶ラテ館のわらび餅饅頭  
(芭蕉堂)

## ④店舗イチオシの夏グルメ



サマーブリュレプリン  
(マーロウ)

その他、店舗を代表する至極な逸品が多数登場！



※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：須田、馬場  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)

## ①爽を感じる「ひんやり」グルメ

シャインマスカットを贅沢に使用したグラニテや、ムースの中にフレッシュフルーツやバジルアイスのパイサンドが隠れているスイーツ、フローズンレモンを使用し、キンキンに冷えた今夏限定の大人向けドリンクなど、見た目にも爽やかなメニューが揃いました。



**バジルのアイスと  
ムースフロマージュ(ドリンク付)**  
(JOTARO SAITO CAFÉ)  
価格:各 2,200 円

ムースフロマージュをオレンジのジュレで包み、ローズマリーのカプチーノを添えた、目にも美しいスイーツ。ムースの中にはフレッシュフルーツが、その下にはバジルアイスのパイサンドが隠れています。ドリンクはコーヒー・紅茶・ルイボスティアーから選べます。



**シャインマスカット×ライムの glass**  
(THE GRAND GINZA)  
価格:1,500 円

国産のシャインマスカットを贅沢に使った、涼しげで華のあるデザート。マスカットワインのジュレやマスカットのグラニテの上質な甘みを引き立てるのは、エスプーマ仕立てのライムやライムピール。夏らしい爽やかな酸味がポイントになって、さっぱりしたグラスに仕上がっています。



**イタリアンハイボール**  
(Bicerin)  
価格:1,400 円

(テイクアウト 1,019 円)  
-20℃に冷やしたカンパリをスパークリングワインで割り、シチリア産フローズンレモンをたっぷり沈めたイタリア風ハイボール。キンキンに冷えたビターなおいしさにローズマリーの風味が香る、夏らしい大人のドリンクです。

## ②贅沢な逸品！「生フルーツ」スイーツ

旬を迎えるグレープフルーツやマンゴー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、国産レモンを使用した夏にぴったりで爽やかなレモンスカッシュなど、「生フルーツ」スイーツが勢揃い。



**レモンスカッシュ**  
(JOTARO SAITO CAFÉ)  
価格:1,200 円

国産レモンを使用し、皮ごと美味しくいただける爽やかなレモンスカッシュです。



**パップロフ ヴェリーヌデザート「エテ」**  
(パティスリー パップロフ)  
価格:700 円

軽いパウンドケーキとシャンティクリームを器の中で重ねフレッシュフルーツメロン、シャインマスカットなどでみずみずしさを演出した、夏限定商品です。



**ピンクグレープフルーツスカッシュ**  
(発酵酢屋 庄分酢)  
価格:600 円

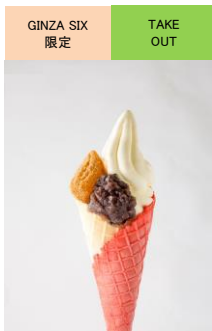
ほんのりあまおうの香りが香る、すっきりとしたスカッシュです。生搾りピンクグレープフルーツをあまおうスパークリングで割りました。お酢が苦手な方でも飲んでいただける、1 日分のお酢が入ったドリンクです。

※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日本美を感じる「和素材」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、宇治抹茶を使用した芳醇なフローズンドリンクや、米粉を使用し、縁起の良い紅白が目を引く“和のソフトクリーム”、練乳を加えたほうじ茶館をプルプルのわらび餅で包んだ饅頭など、日本美を感じる夏の一品をご用意しております。



**NIPPON SOFTCREAM**  
～和ソフトクリーム～  
(KUGENUMA SHIMIZU)  
価格:550 円

ほどよい塩気がクセになる塩みるくソフトに、きな粉をまぶしたわらび餅と北海道産の粒あんをトッピング。鮮やかな紅白のコーンは、生地に米粉を使用することであっさりやさしい風味に仕上げました。



**白練テイクアウトドリンク**  
(くろぎ茶々)  
価格:700 円

宇治抹茶に抹茶みつを加えた濃厚なドリンクをベースに、クリームチーズの酸味と黒蜜でアクセントを加えました。混ぜながら飲むことで、幾重にも織りなす味の変化を楽しめるのも魅力です。



**ほうじ茶ラテ館のわらび餅饅頭**  
(芭蕉堂)  
価格:各 232 円

銅釜で直火炊きしたプルプル&もちもちのわらび餅に包まれているのは、練乳を加えたほうじ茶館。ほうじ茶パウダーを使用し、香味を生かしてミルクィーな甘さのほうじ茶ラテをイメージしました。

### ④店舗イチオシの夏グルメ

オリジナルボトルに入った夏にぴったりの爽やかな「冷抹茶」やパイナップルのコンポートがたっぷり入ったプリンなど、夏にぴったりで涼しげな逸品が勢揃い。



**サマープリュレプリン**  
(マーロウ)  
価格:750 円

上面と下にパイナップルのコンポートがたっぷり入ったプリュレプリン。プリン生地には生クリームを多く使用し、その中にコナツペーストを混ぜ、より滑らかな味わいに仕上げました。



**辻利の冷抹茶ボトル付き**  
(辻利)  
価格:463 円

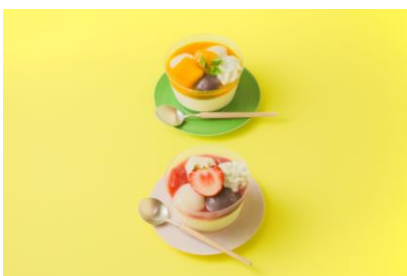
辻利の抹茶を涼しくお楽しみいただける、甘味のない冷たいお抹茶です。夏にぴったりの爽やかな「冷抹茶」を、辻利のロゴがデザインされたオリジナルボトルに入れてご提供します。



**Local Fusion Cuisine On the table**  
(THE GRAND GINZA)

価格:7,000 円/8,500 円/11,500 円  
ご自宅でシェフのコースを楽しめる宅配サービスをご用意しました。大切な方との記念日にもおすすめです。  
※写真は盛り付けイメージです。

### その他、店舗を代表する至極な逸品が 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

## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

## ■期間限定のポップアップショップ

## ▼FUEGUIA 1833 (3F)

アーティスト、弦楽製作家、デザイナーの顔を持つジュリアン・ベデルによって創業された「FUEGUIA 1833」。希少な植物原料の研究から、調香、製造、包装までの全工程を自社で一貫して行っています。

約100種以上の香りは、歴史、文化、人物などからインスパイアされ、深遠なストーリーを背景に持っています。植物の分子が奏でる美しき香りの和音と共に、芸術的かつ科学的な精神から創造された小宇宙をお楽しみください。

【展開期間】 2020年6月24日(水)～9月22日(火・祝)



## ▼ISLAND SLIPPER (アイランド スリッパ)(4F)

ハワイへ移住した日本人、本永瀧蔵により日本の草履文化を根付かせたいとの思いから設立したサンダルメーカー。製品は全て「メイドインハワイ」にこだわり、1点1点熟練の職人によるハンドメイドとなっています。

期間中には、その場でサンダルにスタッズを装飾し、カスタマイズできるイベントも実施いたします。

【展開期間】 2020年6月24日(水)～8月25日(火)



## &lt;GINZA SIX 基本情報&gt;

【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。

□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: 須田、馬場  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)