

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2020年12月16日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX WINTER 2021>

いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツや

チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニューなど

GINZA SIX 冬グルメ いちご&チーズ特集

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、「いちご」と「チーズ」を贅沢に使用した冬グルメを展開します。たくさんの品種が身近なものになりつつあり、味わいの個性も豊かに、楽しみ方のバリエーションが増えてきている「いちご」と「チーズ」を、一流の作り手が上質なスイーツや、個性豊かな特別メニューに仕立ててお届けします。

■GINZA SIX冬のグルメトレンド

① いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツ



苺のフロマージュカップケーキ
(パティスリー銀座千疋屋)



福岡県産あまおうと
フロマージュブランのパフェ
(THE GRAND GINZA)



フロマージュブランのムースを浮かべた
苺のスープ
(ビストロ オザミ)

② チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニュー



3種のイタリア産チーズがとろける
至福のチーズリゾット
(Bicerin)



おまかせコース
(だるま きわ味)



あか牛の特上牛タン、
シャトーブリアンの網焼き 2種盛り合わせ
雲丹のチーズソース添え
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)

そのほかにも、いちご&チーズが楽しめる
スイーツを展開!



①いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツ

フロマージュブランといちごのバタークリームをたっぷり絞った愛らしいタルトや、福岡県産のあまおうを贅沢に使用した美しいパフェ、甘酸っぱい完熟いちごを冷たいスープに仕立てたデザートなど、「いちご」と「チーズ」のハーモニーを楽しめるスイーツを多数取り揃えました。



苺のフロマージュカップケーキ
(パティスリー銀座千疋屋)
価格:1個750円

しっとりとした焼きあげたジェノワーズ生地に濃厚なベリーソースをトッピングし、フロマージュブランといちごのバタークリームをたっぷり絞った目にも愛らしいタルト。2層のクリームの色合いと、やさしくとろけるような甘さをお楽しみください。仕上げに散りばめたピスタチオアッシュと、甘酸っぱいフレッシュいちごが味わいを引き立てます。フルーツのことを知り尽くした専門店ならではのおいしさです。



福岡県産あまおうとフロマージュブランのパフェ
(THE GRAND GINZA)
価格:2,800円 サービス料10%別

福岡県産のあまおうを贅沢に使い、厳選した材料を何層にも重ねた美しいパフェ。ダイス状のいちごを浮かべたジュレの上に、パイラム、フロマージュブラン、ホワイトチョコ、ガナッシュモンテプレーズ、いちごのコンフィを重ね、仕上げにシャンティクリームといちごのチョコレートに飾りました。それぞれの味わいが絶妙に混じりあい、繊細なマリアージュを楽しむことができます。パティシエの技を感じるおいしさです。

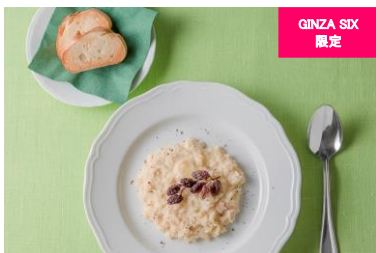


フロマージュブランのムースを浮かべた苺のスープ
(ビストロ オザミ)
価格:800円

甘酸っぱい完熟いちごを冷たいスープに仕立て、旬のおいしさを凝縮したデザート。スープの上にはフランス産のフロマージュブランのムースを浮かべ、ブルーベリーやラズベリーを華やかにあしらいました。フレッシュでジューシーないちごの味わいと、さわやかな酸味とコクを感じるフロマージュブランが口の中で溶け合います。軽やかでさっぱりした味わいで、フレンチの締めデザートとしてぴったりな一品です。

②チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニュー

3種のイタリア産チーズを贅沢に使ったリゾットや、チーズを使った創作串揚げ、雲丹をたっぷり練りこんだチーズソースをかけていただく最高級あか牛の特別メニューなど、バリエーション豊かなチーズメニューをご用意しました。



3種のイタリア産チーズがとろける至福のチーズリゾット
(Bicerin)
価格:1,260円

ピエモンテ州のゴルゴンゾーラチーズ、ロンバルディア州のタレージョ、そしてエミリア=ロマーニャ州のバルミジャーノ・レッチャーノを贅沢に使ったリゾット。チーズをあえて大きめにカットすることで、芳醇な香りや食感を楽しめるように仕上げました。トッピングに飾った枝付きドライレーズンのやさしい甘みが、チーズの塩気とほどよくマッチします。サクサクに焼いたバゲットとあわせてお楽しみください。



おまかせコース
(だるま きわ味)

価格:3,680円~13,000円

6本~30本まで、ご要望に応じて注文できる人気のコースに、チーズを使った創作串揚げがラインナップ。タレージョチーズの串揚げの上にチェダーチーズとブルーチーズをのせて炙り、仕上げにパルミジャーノとはちみつをかけた「クアトロフォルマッジ」、国産生うにを贅沢にのせた「生うにとゴーダチーズのグラタン」、ベーコンの串揚げにミックスチーズをのせて香ばしく仕上げた「ベーコンと炙りチーズ」の3品です。



あか牛の特上牛タン、シャトーブリアンの網焼き 2種盛り合わせ
雲丹のチーズソース添え

(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)

価格:8,500円

熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った最高級クラスのあか牛にこだわった専門店。タンカルビ、タン元とも呼ばれ1頭から100gしか取れない希少な特上牛タンと、シャトーブリアンをミディアムレアの網焼きにし、雲丹をたっぷり練りこんだチーズソースをかけました。赤身の多いあか牛ならではのおいさと、濃厚なソースが絡みます。お肉だけを食べるもよし、ソースとからめて楽しむもよしの贅沢な一皿です。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「冬のおすすめ商品リスト」をご参照ください。

<GINZA SIX NEWS>

■期間限定のポップアップショップ

<グルメ>

▼ARNAUD LARHER PARIS (B2F)

M.O.FやC.C.Cにも選出され、一度味わうと忘れられない味と称されるパティシエ&ショコラティエ、アルノー・ラエール氏によるショコラトリーが期間限定で登場。注目は、日本限定のボンボンショコラ「モン・プチ・プレジール」。良質な塩とミルクの産地として知られるブルターニュ地方にルーツを持つ氏がこだわり抜いたキャラメルに、オレンジやストロベリー、マロン、セサミのフレーバーを合わせました。



【展 開 期 間】 2021年2月2日(火)～2月28日(日)

<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

※急遽、営業時間に変更になる場合がございます。

※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。

※12月31日(木)、1月2日(土)は下記の通り短縮営業となります。

12月31日(木)

ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～18:00

レストラン(6F、13F) 11:00～21:00

1月2日(土)

ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:00

レストラン(6F、13F) 11:00～22:00

□休館日 不定休 ※2021年1月1日(金・祝)は店舗休業日となります。

□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: 荒川(080-7045-8071)、須田(080-4071-7269) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp