

<GINZA SIX SPRING 2021>

春の訪れを感じる「ピンク」グルメや「春野菜」、
お花見デリ&スイーツに、「はちみつ」スイーツなど

GINZA SIX 春グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、いちごやルビーチョコレート、桜などを使い、春を象徴するカラー「ピンク」に仕上げた華やかなグルメや、春野菜の彩りが美しい一皿、お花見に持ち寄りたいたいデリ&スイーツ、「はちみつ」を使用したスイーツなど、春の訪れを感じられるスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

■GINZA SIXの心躍る春グルメ

①春を象徴するカラー「ピンク」グルメ



ルビーチョコレートと苺で彩る
ピンクアフタヌーンティー
(THE GRAND GINZA)



ロゼアソート
(パティスリー パプロフ)

②彩り鮮やかな「春野菜」メニュー



東御産生野菜の盛り合わせ
味噌添え
(銀座 真田 SIX)



シャトーブリアン低温調理と
春野菜の銀あんかけ
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)

③お花見デリ&スイーツ



春囲み
(荻野屋)



マカロン プランタン -SAKURA-
(FRANCK MULLER GENEVE)

④「はちみつ」スイーツ



湘南ゴールドとハニークリームチーズプリン
国産ネーブルとハニークリームチーズプリン
(マーロウ)



シトリ フィナンシェ(ハニー)
(ISHIYA GINZA)

その他、店舗イチオシの春グルメを展開！



※価格は全て税込です。

※上記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次項以降をご参照ください。

①春を象徴するカラー「ピンク」グルメ

ルビーチョコレートと苺を使ったフードとスイーツが楽しめるアフタヌーンティーや、手土産にもぴったりな4種のかわいらしい生パウンドケーキの詰め合わせ、桜の塩漬けと桜のリキュールをアクセントに加えたシュトレンなど、見た目も味も楽しめるピンクグルメを多数取り揃えました。



**ルビーチョコレートと苺で彩る
ピンクアフタヌーンティー**
(THE GRAND GINZA)
価格:4,620円

人気のアフタヌーンティーが、バレンタイン&ホワイトデー仕様になって登場。ルビーチョコレートと苺を使ったフードとスイーツ、全14種をお楽しみいただけます。THE GRAND GINZAのシグニチャースイーツ「苺のミルフィーユ」もハーフサイズをご用意。どれもフレンチのシェフとパティシエが手がけた本格派の味わいで、ドリンクは(TWG)の紅茶13種のほか、コーヒーも多数ラインナップしています。



ロゼアソート
(パティスリー パプロフ)
価格:1,900円

4種のかわいらしい生パウンドケーキの詰め合わせ。手前から時計回りに、桜風味のムースとパウンドケーキを重ねた「サクラ」、ドライフランボワーズを練り込んだ「ロゼフランボワーズ」、パウンドケーキにクリームを挟みルビーチョコレートでデコレーションした「ローズローズ」、お店で人気の「ベリーベリー」をアレンジした「ロゼフレーズ」です。どれも華やかで春らしく、手みやげとしてもぴったりな逸品です。



桜のシュトレン
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)
価格:ホール 1,922円/ハーフ 950円
/スライス 540円

毎年クリスマスシーズンに人気を誇るシュトレンが、春色に衣替え。アーモンドスライスやクルミなどのナッツ類をはじめ、ドライフルーツもたっぷり入った贅沢なおいしさはそのままに、桜の塩漬けと桜のリキュールでアクセントを加えました。ドライフルーツの甘味に桜の塩漬けがマッチして、熟成とともに変化する味わいも楽しめます。仕上げにまとった粉砂糖もほのかなピンク色で、春らしい雰囲気プラス。

②彩り鮮やかな「春野菜」

春の食材のおいしさと豊かな色彩を一皿に凝縮したフレンチや、信州味噌で味わう新鮮な日替わり野菜、上質な赤肉といただく春野菜の炊き合わせなど、旬の味覚を堪能できる春野菜が主役のメニューをご用意しました。



**ホワイトアスパラガスとサクラマス
・帆立貝のテリーヌ 春サラダ添え**
(ビストロ オザミ)
価格:1,760円

春の食材のおいしさと豊かな色彩を一皿に凝縮した、フレンチビストロらしい一皿。新鮮な帆立貝とサクラマスをホワイトとグリーンのアスパラガスで囲み、春キャベツで包んで(ビストロオザミ)自慢のコンソメで固めたテリーヌが主役です。横には菜の花や山菜など、春のほろ苦さをアクセントにしたサラダを添えました。泡状に仕立てたピーツのヴィネグレットソースが、彩りと味にアクセントを加えています。



東御産産野菜の盛り合わせ 味噌添え
(銀座 真田 SIX)
価格:1,760円

自慢のそばをはじめ、野菜、日本酒やワインなど、信州のおいしさを余すことなく提供する季節料理の店。長野県東部に位置する東御の契約農家から直送された新鮮な日替わり野菜を、2種の信州味噌で味わう人気メニューをご紹介します。土づくりからこだわった有機栽培の野菜は、どれもしっかりと濃い味わいで旬の滋味を感じるもの。味噌は、そばの実の食感を残したそば味噌と、大寒味噌の2種をご用意しました。



**シャトーブリアン低温調理と
春野菜の銀あんかけ**
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)
価格:5,800円

噛みしめるたび口いっぱいに広がる上質な赤身の風味が特徴の、あか牛専門店。ヒレの中でも1頭の牛から600~800gしか取れない超希少部位、シャトーブリアンを低温調理で桜色に仕上げました。添えたのは、タラの芽、ワラビなどの山菜をはじめ、春筍や春人參など、旬の彩り豊かな春野菜の炊き合わせ。鰹と昆布の一番だして仕上げた銀あんをかけ、輝くような一皿に。お好みで柚子胡椒や生山葵とお楽しみください。

※価格は全て税込です。

※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「春のおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。

③お花見デリ&スイーツ

旬の食材を詰め込んだ九杓弁当や、塩漬けの桜花や桜葉を使ったマカロン、和と洋を融合した新感覚和スイーツなど、春のひとつときを楽しむお供にぴったりのラインナップです。



GINZA SIX
限定

春囲み
(荻野屋)

価格:3,024円

旬の食材を中心に一品一品丁寧に仕上げた心躍る春の九杓弁当。大切な方と楽しむ春のひとつときのお供に。



GINZA SIX
限定

マカロン プランタン -SAKURA-
(FRANCK MULLER GENEVE)

価格:4,320円

塩漬けの桜花や桜葉を使い、桜の香りや塩味を感じられる仕上がりに。日本文化の象徴でもある桜と洋菓子マカロンを掛け合わせ、FRANCK MULLERオリジナルのスイーツに仕立てました。



あんバターどらやき
(KUGENUMA SHIMIZU)

価格:302円

銅板で1枚1枚丁寧に手焼きしたふっくらとした生地のだらやき。上品な甘さの北海道産小豆とバターの相性は抜群。和と洋を融合した新感覚和スイーツをお楽しみください。

④「はちみつ」スイーツ

チーズ好きにはたまらないチーズ×はちみつのプリンや、しっとり食感でやさしい甘さのフィナンシェ、砂糖を一切使わず上質なはちみつだけで作られたコンフィチュールなど、はちみつを使ったスイーツが揃います。



左)湘南ゴールドとハニークリームチーズプリン
右)国産ネーブルとハニークリームチーズプリン
(マールウ)

価格:各1,080円

プリン生地は濃厚なチーズケーキのような食感と深い味わいがチーズ好きにはたまらないクリームチーズプリンを使用。カラメル代わりに国産はちみつを底に敷きました。

(左)神奈川県特産のフルーツ、湘南ゴールドのピューレとスライスのはちみつ漬けを飾りに乗せて仕上げました。

(右)瀬戸内産のネーブルオレンジを輪切りにし、アカシアハチみつ(国産はちみつとハンガリー産のブレンド)とフルーツシュガー、レモン果汁だけで皮まで食べられるようじっくり煮込んだこだわりの無添加オレンジスライスを飾りに乗せて仕上げました。



シトリ フィナンシェ(ハニー)
(ISHIYA GINZA)

価格:1,296円

口にすればすぐにその名の由来がわかる、しっとりとした食感のフィナンシェ。はちみつの香りが広がった後に、やさしいミルク感が残る味わいに仕上げました。北海道産シナはちみつを使用しています。



はちみつコンフィチュール いちご
(L'ABEILLE)

価格:110g 864円 / 220g 1,404円

砂糖は一切使わず上質なはちみつだけをたっぷり使い、国産いちごを煮込んだ特製コンフィチュール。はちみつだけで作ると甘さが控えめで、ジャムというよりいちごのスイーツのよう。いちごがぎゅっと詰まって食べ応えも十分。定番商品ながらコンフィチュールシリーズの中で一番人気を誇る自慢の一品。ヨーグルト、トースト、パンケーキ、フレンチトースト、そして紅茶のお供にも。

※価格は全て税込です。

※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「春のおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。

<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。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メロ 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