

GINZA SIX レストラン・カフェ特別メニューリスト

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年3月14日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

THE GRAND GINZA (13F)



メニュー名:日本全国の名産を1年で楽しむダイニング-その予告編
価格:3,800円
「日本全国の食材を1年で旅する」をテーマに展開するフレンチレストラン。オープンからは限定コース料理を販売します。各地方の選りすぐりの食材をフレンチ職人が手掛けます。

GINZA SIX限定

※画像はコース内メニューの一例です。

つきじ鈴富 (13F)



メニュー名:雲丹白エビ磯辺焼
価格:1,800円

確かな目利きと熟練の技を兼ね備えた職人が作る磯辺焼。シャリの上に白海老と雲丹をたっぷり乗せて、表面はこんがりとはふっくらと焼き上げました。磯の香りが漂う上質な味わいをご堪能いただけます。
※1日30食限定

GINZA SIX限定

ロムデュタン シニエ ア・ヌ

L'homme du Temps signé à nu (13F)



メニュー名:桜エビと白アスパラ ウフボシエとキャビア添え
価格:LUNCH 7,000円/DINNER 13,000円(コース価格)
桜海老の旨味が凝縮されたジュレに白アスパラガスの柔らかなムースが重なり、その上には厳選されたブランド卵のウフボシエ(ホードエッグ)、キャビアを乗せました。春らしさが感じられる贅沢なアンモーズです。

GINZA SIX限定

※コース内メニューの一例です。

旬熟成 ginza grill (13F)



メニュー名:旬熟成GRILL 但馬牛Tボーンステーキ
価格:18,000円(約500g)

発酵熟成法で仕上げた旬熟成の但馬牛。じっくりと100日間かけて発酵熟成させた、GINZA SIX店でしか味わえないステーキです。炭火で焼き上げた極上のステーキは、味・香り・食感全てにおいて最高の仕上がりに。ボリュームと味の違い是非味わってください。
※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

MIXOLOGY SALON (13F)



メニュー名:ティ&オロジュー カクテルコース(3種~5種)
価格:4,350円~7,000円

選び抜かれた極上のカクテルを3杯から5杯楽しめる贅沢なコース。特選玉露、特級初摘み烏龍茶などのティカクテルからじまじり、旬の果物と自家製の特別なスピリッツを使用したカクテル、飲むデザートのようなカクテルなど、新感覚のカクテルが揃います。
※1日15コース限定

GINZA SIX限定

てんぷら山の上 GINZA (13F)



メニュー名:オープニング記念特別コース
価格:11,000円

天然の山菜をメインとした春のお野菜のコースの内容と、旬のお魚のコースを合わせた、この時期ならではの特別なコースです。初夏の風物詩でもある稚鮎、穴子に加え、お食事には白えびを使った淡い繊細な天丼をご用意します。富山の生の白えびを極上の胡麻油で揚げた贅沢を、春の訪れと共に楽しんでいただけます。
※1日20食限定、ランチタイムのみ提供

GINZA SIX限定

Grand Cru Café Ginza (13F)



メニュー名:グラン クリュ カフェリミテッド コワ農園
リオ クリスタル ゲイシャバーガンディナチュラル
価格:9,260円

特級畑「リオ クリスタル」で収穫されたゲイシャ亜種のコーヒー豆を、“ナチュラル(非水洗式)”で仕上げました。農園全体の僅か0.2%しか獲れない希少なコーヒーは、まるでやかで甘いアフターテイスト。プラムをイメージさせるアロマ、オレンジピールとカカオの風味が舌を包み込むように広がります。

GINZA SIX限定

Salt grill & tapas bar by Luke Mangan (6F)



メニュー名:タスマニア産 長期穀物“Wagyu”
ロビンズアイランドビーフのグリル
価格:9,075円

タスマニアのロビン島で肥育された但馬牛系統の“WAGYU”を使用。牧草の他に海藻や昆布などを食べて育つため、ミネラルを豊富に含み、その後、350日以上のグレインフェッド(穀物)肥育を経て低温でも脂が溶け出すほどの旨みが詰まったジューシーな肉質をご堪能いただけます。
※ディナータイムのみ提供
※1日30食限定

GINZA SIX限定

JASMINE 和心漢菜 (6F)



メニュー名:オープニング記念特別ディナーコース「茉莉花」
価格:7,000円

JASMINEのシグネチャーである“名物よだれ鶏”をはじめ、料理長おすすめの旬の逸品をお重に盛り込んでいます。贅沢な前菜から始まり、フカシ、点心、海鮮料理などをお楽しみ頂ける期間限定の特別コースをご用意いたします。

GINZA SIX限定

※画像はコース内メニューの一例です。

il Cardinale (6F)



メニュー名:ピステッカアッラ フィオレンティーナ
価格:1,000円(100g)~

トスカーナ名物のピステッカを更に進化させた贅沢なメニュー。肉本来の旨みをさらに高めるために仕込みし手間をかけ、900度のオーブンで焼き上げました。ここでしか味わえない驚きの味をお届けします。
※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

だるま きわ味 (6F)



メニュー名:神戸牛炙り寿司
価格:463円(コースご利用の方のみ注文可)

日本を代表する和牛“神戸beef”が持つ本来の旨みを味わっていただくため、さっと炙り焼きにして、寿司のネタに見立てた創作串揚げ。きわ味ならではの贅沢な逸品です。
※1日15コース限定

GINZA SIX限定

焼肉山水 (6F)



メニュー名:黒毛和牛“盛”炙り
価格:6,000円(2人前、追加注文は1人前3,000円)

肉を知り尽くしたスタッフが、お客様のために厳選した最高級の黒毛和牛をお届け。様々な部位より美味しく召し上がっていただくために、最もオススメのカット方法でご提供します。
※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

銀座 真田 SIX (6F)



メニュー名:信州七種盛り前菜セット
(季節の炊き込みごはんまたは蕎麦を選択可)
価格:2,300円

信州の野菜を使用した、色鮮やかで美しい七種の前菜と炊き込みごはん、または蕎麦がセットになったランチメニュー。長野県産こひかりを使用し、ふっくらと炊き上げたごはんは、毎月具材に変化を持たせ、季節を感じるご提案をいたします。蕎麦は特注の石臼で挽き、蕎麦粉の風味が広がる、味わい豊かな田舎蕎麦です。
※ランチタイムのみ提供

GINZA SIX限定

銀座 真田 SIX (6F)



メニュー名:信州黄金シャモのタキ サラダ仕立て
価格:1,600円

コリコリとした食感に甘みと旨みが凝縮された「信州黄金シャモ」をさっと炙ってタキに。信州りんごを使ったドレッシングをかけてサラダ風に仕上げました。さっぱりとした上品さが女性にぴったりのメニューです。
※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)



メニュー名:GINZA SIX 限定コース
価格:15,000円

一品一品に“和”の要素を取り入れ、シャトーブリアンを贅沢に味わえる限定コース。旬の食材や高級食材を惜しみなく使用することで、全てがメインディッシュともいえるコースラインナップを実現しました。一流パティシエが作る渾身のデザートも魅力です。
※1日10食限定

GINZA SIX限定

GINZA SIX レストラン・カフェ特別メニューリスト

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年3月14日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

Tamarind (6F)

NO
IMAGE

メニュー名:GINZA SIX 開業記念特別コース
価格:5,500円

「カレー」「ナン」といったインド料理のイメージから離れ、それぞれの食材にあった香辛料を活かした料理を少しずつ用意しました。数々の料理と共に、個性の違うスパイスの饗宴を、新しい「モダンインディア」のスタイルでお楽しみください。

※1日10食限定、ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

ピストロ オザミ (6F)



メニュー名:特注・特大骨付き牛ロース肉のロースト
フライドポテト添え

価格:4,800円コース、6,500円コースのメインディッシュ(一例)
※4名様以上のご利用でご注文可
※別途、要追加代金(1,400円/お1人様)

骨付きの牛肉を豪快にロースト。肉汁を閉じ込め塊で焼き上げる美味しさは格別です。噛みしめる度にあふれる肉汁と、牛肉本来の味わいをお楽しみいただけます。

※1日2食限定、ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

GRILL & PUB The NICK STOCK (6F)



メニュー名:【特選】鹿児島県産黒毛和牛「北さつま牛」
サーロインステーキ&琥珀エビス(1パイント)

価格:3,980円

優れた種雄牛の血統から生み出される、最高品質の黒毛和牛「北さつま牛」。全国の品評会で幾度となく(最高賞)を受賞した名牛であり、融点が低く、指先で触るだけで溶け始めるほどキメ細かな肉質は、黒毛和牛本来の甘味と旨みを味わっていただけます。プレミアムビール「琥珀エビス」とともに、本物を知る銀座に相応しい2つの「最高品質」を限定数でご提供いたします。

GINZA SIX限定

EMIT FISHBAR (6F)



メニュー名:いろいろな貝の出汁で作る“お茶漬け風”リゾット
鮮魚のグリル添え

価格:1,380円

牡蠣をはじめ数種の貝の出汁と旨みがたっぷり詰まったリゾットです。そのままの味を堪能した後は、特製の出汁をかけてアラレや山葵と一緒に「お茶漬け風」にお召し上がりいただけます。♫のお食事としてオススメの一品です。

※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

銀座大食堂 (6F)

6階「銀座大食堂」は、ライブキッチンを囲みながらシェフによる旬の味を楽しめる、フルサービス型のプレミアムフードホールです。今世界でも注目の「日本の食」を一同に集めました。和牛、寿司、天ぷら、焼鳥、海鮮料理、うなぎなど7つの銘店では、目の前で調理されたコース料理がカウンター席で楽しみ、また店内中央には新鮮な魚介をカジュアルに楽しめるバルもご用意。オープンダイニングエリアでは日本の洋食メニューをお楽しみいただけるのに加え、7つの銘店と海鮮バルのアラカルトメニューをお召し上がりいただけます。広さ1,085㎡・386席の規模を誇り、中央通りに面したテラス席やテイクカウンターもご用意し、おひとり様から大人数でのご利用まで様々なシーンに対応します。銀座大食堂で展開される全10店舗の中から、6店舗のGINZA SIX特別メニューをご紹介します。



※ショップイメージ



「すき焼き 牛しゃぶ 松重」
メニュー名:松阪牛 すき焼き重(上)
価格:3,000円

松阪肉専門店「朝日屋」が厳選した松阪牛をご提供するすき焼き・牛しゃぶ専門店。柔らかく芳醇な味わいと香りを、秘伝の割り下で引き立てた松阪牛のすき焼きをお重でもご用意いたします。「上質な松阪牛を様々な味わい方でご堪能いただきたい」という想いを込めた逸品をお楽しみください。

GINZA SIX限定



「北海道 UEDAGUMI」
メニュー名:知床六宝海鮮丼
価格:2,500円

豊かな自然に恵まれた海の幸の宝庫である、世界自然遺産知床の玄関口の町「北海道・標津町」で生まれた海鮮料理店。「産地」と「本物」にこだわり、北海道・標津港から直送される新鮮な北海道・標津のいくらと時鮭、本すわい蟹の棒身とほぐし身、羅臼のほたてと雲丹の海鮮「六宝」をふんだんに盛り込んだ贅沢丼です。

GINZA SIX限定



「神戸牛すていき Ishida」
メニュー名:神戸牛のサーロインステーキ重
価格:5,000円

兵庫県内3ヶ所の契約牧場より、店主自ら厳選した最高級の黒毛和牛「神戸牛」をその日の最高の味でお召し上がりいただける。すていき専門店。シェフが鉄板で焼き上げる、あっさりとした上品な味わいが特徴の神戸牛サーロインステーキをダイレクトにご堪能いただけるお重です。

GINZA SIX限定



「秋田比内地鶏 日乃本 比内や」
メニュー名:【極み】比内地鶏の親子丼
価格:2,500円

秋田県大館市比内町から直送される豊富な天然湧き水や、遠く空気に豊かな土壌でのびのび育った圧倒的な旨味と食感、よどみない味わいを誇る日本一の「比内地鶏」をお楽しみいただける専門店。比内地鶏の力のある食感と、噛むほどに広がる旨味にふわふわトロトロの卵が合いまった極上親子丼をご提供いたします。



「築地バル with 魚力」
メニュー名:クリエイションセビーチエ
価格:時価

「エル・ブジ」のフェラン・アドリア氏に師事した経験も持つ、日本における分子ガストロノミーのバイオニア・山田チカラ氏がメニュー監修を手がける魚介バル。鮮魚専門店「魚力」とコラボレーションしご用意する数々のタパスの中でも、具材とソースをお好みにかスタマイズできる新感覚のセビーチエがおおすすめです。

GINZA SIX限定



「銀座モダンテラス」
メニュー名:牛ほほ肉のビーフカレー
価格:2,500円

伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行う、日本を代表する料理人のひとり、徳岡邦夫氏が監修する洋食メニュー。一頭の牛からわずかしか取れない希少部位をじっくりとやわらかくなるまで煮込んだ数量限定のスペシャルカレー。何度でも食べたくなる絶品です。

GINZA SIX限定

GINZA SIX レストラン・カフェ特別メニューリスト

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年3月14日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

JOE'S CAFÉ (5F) ※物販 (JOSEPH) 併設



メニュー名: TEA SWEETS SET
価格: 1,250円～

JOE'S CAFÉのスペシャルメニューは、シグネチャーのTEA SWEETS SETを更にスペシャルに。トレイいっぱいには並べられたスコーン、パウンドケーキ、マドレーヌなど、お好きなスイーツをお選びいただけます。見た目もキレイで、味わいもまた本格的なバイクグッズをぜひお楽しみください。

日本初出店

72 Degrees Juicery + Café by David Myers (5F)



メニュー名: faceUp sweets-Berry Special
価格: 1,900円

南カリフォルニアのアクティブで健康的なライフスタイルをイメージした72Degreesオリジナルオープンサンド「faceUp」。クリームチーズのkokと4種類のフレッシュベリーの酸味、ふわっとした食感のマシュマロをハニーとミントの香りで包み込んだ贅沢なフレイバーのハーモニーです。

GINZA SIX限定

JOTARO SAITO (4F) ※物販併設



メニュー名: a la mode
価格: 2,200円～

JOTAROが懐かしむ固めのプリンと、季節のフルーツを独自の色彩感で表現した個性的なプレートです。日によって変わるバリエーションをお楽しみいただけます。斬新でスタイリッシュなデザインは、見た目でも楽しめる華やかさ。JOTARO SAITOが誇る自慢の一皿です。

GINZA SIX限定

中村藤吉本店(4F)



メニュー名: 別製まるとパフェ
価格: 2,038円

茶商にしか作れない「最高品質の抹茶パフェ」をめざして、高品質の抹茶がもつ、色、香り、濃厚な風味が、アイスクリームや小豆、渋皮栗と見事に融合し、お口の中で広がります。抹茶好きの方にこそご堪能いただきたい、こだわりの一品です。

GINZA SIX限定

framboise (3F)



メニュー名: Marius
価格: 未定

パリ本店にて、今回の限定メニュー用に考案された、ヤギのチーズ・リンゴ・オリーブペースト・クルミ・ローズマリーを使用したそば粉のガレットです。シードルやワインとあわせて、一度試していただきたいメニューです。

日本初出店

PHILIPPE CONTICINI (B2F) ※物販併設



メニュー名: クイニー・タン
価格: 450円

フランスの伝統菓子、「クイニー・アマン」と「タルトタン」を合わせました。バターと砂糖で煮めたりんごをバターをたっぷり折り込んだプリオッシュフィユテで包み、カaramelでコーティングしました。

日本初出店

The Pie Hole Los Angeles (B2F) ※物販併設



メニュー名: マムズアップル克蘭ブル
価格: スライス450円、ホール3,600円

創業者である「ママ」から5世代に渡って引き継がれた本物の林檎の味を楽しむパイ。食欲をそそるシナモンの香りとバター風味のザクザクの克蘭ブル。食べた人だけがわかる「ママの秘伝の味」をお楽しみいただけます。

WINE SHOP ENOTECA (B2F) ※物販併設



メニュー名: “GLASS WINE 500”
価格: 500円

毎日、様々なワインをグラスでお楽しみいただける、“GLASS WINE 500”。ワイン専門店が誇るクオリティの高いワインを、1杯500円でお気軽にお試しください。厳選されたワインに合うおつまみも多数ご用意しております。

GINZA SIX限定