

## GINZA SIX最上階「銀座 極-KIWAMI-」で新企画・第一弾！

## 前菜からデザートまでスイーツだけ！初の「デザートコース」イベント開催！

【開催日：2019年10月23日（水）】

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳）が手掛けるGINZA SIX最上階のシェフズカウンター『銀座 極-KIWAMI-』（以下、当店）は、2019年10月23日（水）、新企画の「デザートコース」イベントを開催します。

当店は、その日の新鮮な食材を使って目の前で料理を創作するシェフズカウンターです。フルコースの中でも人気のデザートを担当するのは、「ザ・グラン銀座」のアフタヌーンティーを手掛けるシェフパティシエ市川氏。今回、デザート好きの多い女性をターゲットに、市川氏オリジナルのデザート全5品とサンフランシスコ発「Mighty Leaf」の紅茶全6種をペアリングした当店初となるデザートコースを考案しました。秋を感じるデザート一品一品を目の前で仕上げながら、それぞれにぴったり合う紅茶をティーインストラクターと共にペアリングする本コースは、一日限り、12名様だけが堪能できる企画です。

## デザートコースの内容



## 「秋のデザートコース」

≪価格：お一人5,000円（税・サービス料込）≫

12:00～14:00（受付 11:30～）

## ■1品目

- ・デザート1：秋の一皿 紅葉のアクセント
- ・Tea1：オーガニックダージリン

## ■2品目

- ・デザート2：季節のフルーツとホットワイン
- ・Tea2：オーガニックラプサンスーチョンとカモミールゆず

## ■3品目

- ・デザート3：マスカルポーネのムースとラムのソルベ 金木犀の香り
- ・Tea3：濃厚ロイヤルミルクティー

## ■4品目

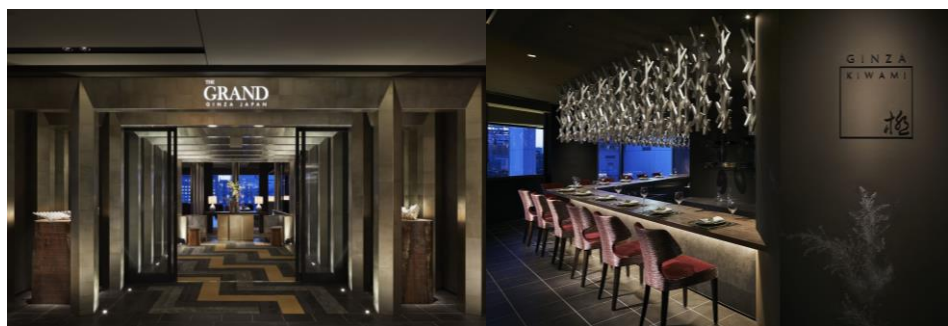
- ・デザート4：ショコラブランのエミュルション
- ・Tea4：ピーチワイルドベリーハイビスカス

## ■5品目

- ・デザート5：3種のテリーヌショコラ様々な組み合わせで
- ・Tea5：オリジナルTeaブレンド

★Tea6は当日のお楽しみ。

## ■銀座 極-KIWAMI-について



シェフ対面型のカウンター席で愉しめるのは、その日限りのコース料理。一日12席限定で食の極みをご堪能いただける新感覚ダイニングです。

店 名：銀座 極-KIWAMI（ザ・グラン銀座内）  
住 所：東京都中央区銀座六丁目10番1号GINZA SIX13階  
電話 番 号：03-6263-9741  
営 業 時 間：17:00～22:30（L.O.21:00）  
H P：https://www.grandginza.com/kiwami/