

GINZA PLACE

銀座のクリスマスを盛り上げる煌びやかな大人のクリスマス 「GINZA Christmas PLACE 2019」開催

2019年11月25日（月）～12月25日（水）

GINZA PLACEは、2019年11月25日から12月25日の期間、クリスマスイベントとして「GINZA Christmas PLACE 2019」を開催します。外装のイルミネーションをはじめとする館内外の様々な装飾、各店舗が提供するクリスマス限定メニュー・コフレでクリスマスを盛り上げます。



銀座4丁目の交差点に面する外壁にはクリスマスをイメージしたイルミネーションを実施します。エントランスや館内にもクリスマスムードを盛り上げる装飾を施し、煌びやかで大人なクリスマスを演出します。また、各店舗でもクリスマス限定のキャンペーンを実施します。

2つ星フレンチシェフがプロデュースした「THIERRY MARX/salon & dining」(7F) や、神戸ビーフのおいしさを発信する鉄板焼きレストラン「神戸プレジール銀座」(11F) では、クリスマス特別コースをご用意します。

さらに、「SPA CEYLON」(9F) ではスパセイロンの人気シリーズ2種の贅沢な「ホームスパセット」を展開します。

「春水堂」は冬限定のホットアレンジティーで、甘くてほろ苦い大人のタピオカドリンク「タピオカ塩キャラメルミルクティー」を11月25日（月）から新発売します。塩キャラメルの塩味とほろ苦さ、紅茶の香りが絶妙なバランスのちょっと大人のホットアレンジティーです。冬の定番ドリンク「タピオカ生姜ミルクティー」と併せて冬限定のホットタピオカドリンクをお楽しみいただけます。

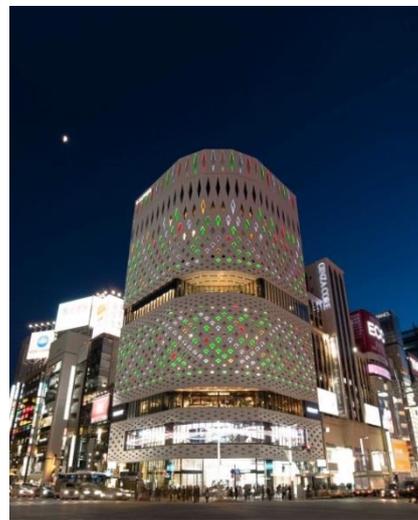
GINZA PLACEは世界有数の商業エリア・銀座の中心に位置し、「発信と交流の拠点」をコンセプトに、訪れる人に様々な体験と多彩な交流を生み出しながら継続的な情報発信を行い、銀座の街のさらなる活性化とにぎわいの創出に貢献する施設として銀座の新たなランドマークとなることを目指しています。今後も来館者に様々な体験と交流を生み出しながら情報発信を行っていきます。

「GINZA Christmas PLACE 2018」企画概要

■外観の装飾

クリスマスの特別演出は、雪とクリスマスツリーをイメージさせる華やかな演出です。赤く輝くオーナメントとシルバーとゴールドに煌めくモールを表現し、色彩豊かなながらも銀座の雰囲気に合わせた姿としています。正時には、クリスマスツリーを飾り付ける様子を表現したダイナミックな演出が登場し、後半に巨大なツリーが完成すると、クリスマスを更に盛り上げる動きを伴う楽しいシーンが登場します。クリスマスの華やかな雰囲気を分かりやすく表現し、街行く人の気持ちが高揚するようなデザインです。また、エントランスを始めとする館内各所にも装飾を施し、お客様の気分を盛り上げます。

期間：11月25日(金)～12月25日(火) ※外装照明の点灯は毎晩16時～24時



■B1 春水堂

・タピオカ塩キャラメルミルクティー

塩キャラメルの塩味とほろ苦さ、紅茶の香りが絶妙なバランスの、ちょっと大人のホットアレンジティー。若者にお茶文化を継承したいという思いから台湾で誕生した「タピオカミルクティー」をはじめ、様々なアレンジティーを開発してきた春水堂の冬季限定ドリンクです。冬の定番ドリンク「タピオカ生姜ミルクティー」と併せて冬限定のホットタピオカドリンクをお楽しみください。

販売開始日：2019年11月25日(月)

- ・販売店舗：全店舗
- ・価格(税抜)：新商品「タピオカ塩キャラメルミルクティー」(ホット) 600円
再販商品「タピオカ生姜ミルクティー」(ホット) 550円



■7F THIERRY MARX / salon (ティエリー・マルクス / サロン)

・Menu de Noël (クリスマスコース ランチ/ディナー)

ティエリー・マルクス独自の世界観にあたたかな冬の食材のエッセンス。フランス料理の“伝統”を守りつつも、新たな挑戦による“革新”を加えた無二のノエル。彩るのは至福のクリスマスコースとその世界観。

是非大切な方と過ごすひとときをティエリー・マルクスでお楽しみください。

ランチ クリスマスコース：18,000円(シャンパン付) ※要予約

提供期間：12月21日(土)～12月25日(水)

ディナー クリスマスコース：35,000円(シャンパン付) ※要予約

提供期間：12月20日(金)～12月25日(水)

※上記期間中はクリスマスコースのみのご提供となります。

(ご飲食代金に別途消費税10%、サービス料10%頂戴いたします。)

Web 予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/thierry-marx/reserve>



※昨年メニューの一例

■7F THIERRY MARX / dining (ティエリー・マルクス / ダイニング)

・Diner de Noël (クリスマス特別ディナーコース)

ティエリー・マルクス/ダイニングでは、クリスマスを彩る特別メニューをご用意します。冬の旬素材を使った、いつもよりドレスアップをしたティエリー・マルクス/ダイニングのクリスマスディナーで皆様をお待ちしています。銀座のイルミネーションを眺望しながら、華やかなひとときをお過ごしください。

提供期間：12月20日(金)～12月25日(水)

時間：17:30/18:00、20:00/20:30

※クリスマス期間中(12/20～12/24)は2時間制となっております。

価格：ディナー12,000円(税・サ別)※要予約

※12/20～25は本コースのみのご提供となります。

※12月25日は2時間制ではございません。

※事前にご予約頂ければランチタイム¥7,500(税・サ別)でクリスマスコースをご用意できます。

Web予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/bistro-marx/reserve>

・クリスマス装飾について

今年もテラスへクリスマスツリーを設置します。是非テラス席でもクリスマスのひとときをお楽しみください。



※昨年メニューの一例



■9F SPA CEYLON

・新ホームスパセット2種(ボディケアセット)

スパセイロンの人気シリーズによる極上のスパ体験を自宅で堪能できる「デ ストレス ホーム スパ セット」と「スリープ インテンス ホーム スパ セット」を、2019年11月1日(金)に数量限定で発売します。

<デ ストレス ホーム スパ セット>

植物のチカラで心地よい穏やかな気分へと誘うホリスティック リラクゼーション。アーユルヴェーダでは“心を安らかにする”とされているハーブであるフランキンセンスをメインアロマとした、心を解き放ち活力を与える贅沢なボディケアセット。



<スリープ インテンス ホーム スパ セット>

ネロリをメインアロマとし、ラベンダー、イランイラン、オレンジをブレンドした、お休み前におすすめのフローラル オリエンタルな香り。ラグジュアリー アーユルヴェーダのレシピに基づき、植物の潤いとアロマで満たす贅沢なボディケアセット。

発売日：11月1日(金)

価格：各8,500円(税抜)



■11F 神戸プレジール銀座

・クリスマスディナー

今年のクリスマスディナーは、4種のコース（但馬牛コース・神戸サーロインコース・神戸フィレコース・シャトーブリアンコース）をご用意しました。但馬牛、神戸ビーフの鉄板焼きステーキと魚介もお愉しみいただけるクリスマスだけのスペシャルディナーです。

ぜひ、神戸プレジール銀座で素敵なひとときをお過ごしください。

提供期間：12月21日（金）～12月25日（火）

17:00～22:30（LO 21:00）

コース内容：

フォアグラムースと兵庫県野菜とフルーツのハーモニー菜園風／

〈神戸プレジール銀座オリジナル〉神戸ビーフの炙りトロ寿司／国産活鮑／野菜のお口直し／

ビーフステーキ 80g／こだわりの焼き野菜／兵庫県産の白飯またはガーリックライス／

香の物・味噌椀／クリスマスデザート／コーヒー



価格： 但馬牛サーロイン : 21,000 円（税込）

神戸ビーフサーロイン : 24,000 円（税込）

神戸ビーフフィレ : 28,000 円（税込）

※ご飲食代金に別途消費税 8%、サービス料 10%頂戴いたします。

グレードアップメニュー

白飯またはガーリックライスを今月のお食事に変更 1,000 円（税込）