

GINZA gCUBEの“超絶”おススメレストラン3選

Ginza Dinner Selection

干場義雅の銀座ディナーセレクション

各地から集まった味の名店が揃う「GINZA gCUBE」で、ウェブマガジン「フォルツァスタイル (FORZA STYLE)」(講談社)の編集長として活躍するファッションディレクター干場義雅氏によるレストラン取材を実施。

下記の3店舗で実際に食事をし、料理、酒、シチュエーションを独自の視点で語っています。

- ローストビーフの店「鎌倉山 銀座店」
絶品ローストビーフに酔いしれる**贅**
- 郷土・松江の味「銀座 皆美」
極上の鯛めしは究極の**粹**
- 「柿安 銀座店」
松阪牛すき焼にワインを添える**極**

公開URL

<https://mitsui-shopping-park.com/urban/special/19-011/>

干場義雅 / YOSHIMASA HOSHIBA

雑誌「レオン (LEON)」(主婦と生活社)では創刊編集者として「ちょいワル」ブームをけん引し、色気のある中年男性像を創出した。その後、雑誌「オーシャンズ (OCEANS)」(ライトハウスメディア)の立ち上げに参画。現在は、ウェブマガジン「フォルツァスタイル (FORZA STYLE)」(講談社)の編集長、旅がテーマのラジオ番組「ワールドクルーズ (WORLD CRUISE)」のパーソナリティー、イベントやブランドのプロデュースなど、垣根を超えて活躍中。日本を代表するファッションディレクターの一人。



Ginza Dinner Selection

干場義雅の銀座ディナーセレクション



鎌倉山 銀座店 (12F)

**舌の肥えた“肉女子”をも唸らせる
極上のローストビーフ**

最高級の黒毛和牛をじっくり、
丁寧に焼き上げたローストビーフは至極の味わい。
ワインとのマリアージュも愉しんで

銀座 皆美 (10F)

**老舗料亭の受け継がれる味は、
特別感あふれる極上の鯛めし**

松江藩主の好物、鯛めしは、
皆美家伝の御殿料理。湖都の料亭が織りなす
特別な日にふさわしい珠玉の味を堪能して



柿安 銀座店 (7F)

**ビジネスのキメの一手に、
銀座で最高級の松阪牛すき焼を食す**

肉のすべてを知り尽くした老舗、柿安の味を銀座で食す贅沢。
上質の和のしつらえとおもてなし、
最高級の松阪牛すき焼は感嘆の極み

<銀座gCUBEについて>

銀座のメインストリートである中央通りに面した『GINZA gCUBE』は、各地から集まった味の名店が揃う、銀座の新しい“文化の交差点”。「good food」、「good fashion」によって「good life」を生み出すという気持ちが込められている。

■住所

東京都中央区銀座7-9-15

■HP

<https://mitsui-shopping-park.com/urban/gcube/>

■営業時間

ショップ・サービス 11:00~21:00

レストラン 11:30~23:00

※一部店舗は異なります

※レストランのランチタイム、ディナータイムは各店HPをご確認ください

■アクセス

東京メトロ 銀座駅 A2出口から徒歩5分

JR新橋駅銀座口から徒歩6分



<本リリースに関するお問い合わせ先>

ららぽーとエージェンシー株式会社

担当：大岡（オオオカ）・工藤（クドウ）

TEL：03-6264-9752 / FAX：03-6264-9761

MAIL：s-ooka@lalaport-agency.co.jp

ki-kudo@lalaport-agency.co.jp