

GINZA PLACE

大人気台湾カフェの旗艦店『春水堂 銀座店』と ブランド初の常設店舗『サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR』が GINZA PLACEにオープン！

～地下フロアリニューアルオープン第2弾～

GINZA PLACEの地下フロアが7月2日（火）にリニューアルオープンします。第1弾の「銀座ライオン」リニューアルオープンに続き、第2弾の今回は、銀座初出店となる台湾カフェ『春水堂（チュンスイタン）』と、サッポロ生ビール黒ラベルブランド初の常設店舗『サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR』がそれぞれ、7月2日（火）と7月5日（金）に順次オープンするほか、東京メトロ銀座駅からGINZA PLACEを通り、商業施設の銀座コアへ繋がる共用部分を全面リニューアルします。



『春水堂（チュンスイタン）』はタピオカミルクティー発祥の店として人気を博し、日本全国計13店舗を展開している常に行列の絶えない台湾発のカフェで、14店舗目が旗艦店として満を持して銀座に初めてオープンします。銀座店でも30種類以上のお茶ドリンク、牛肉麺などの台湾フード、豆花などの台湾スイーツが楽しめます。今回は銀座店オープンを記念し、銀座店でしか飲むことのできない特別メニュー「銀座のタピオカミルクティー」タピオカ白桃鉄観音ミルクティー」を新発売します。

『サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR』は、サッポロ生ビール黒ラベルブランド初の常設店舗です。最もビールがおいしい瞬間はその日の1杯目で、その1杯目を完璧な生ビールでスタートすることに徹底的にこだわったアンテナショップです。注ぎ方を変えた3つの「黒ラベル」が楽しめるほか、「黒ラベル」が美味しく飲む薄口専用グラスを870名様限定で「マイグラス」として保管できるサービスも実施します。また、月替りで銀座の名店とコラボしていくサンドウィッチもお楽しみいただけます。

新店オープンに併せて、隣接する東京メトロ銀座駅からGINZA PLACEを通り、商業施設の銀座コアへ繋がる共用部分を全面リニューアルします。デザインは外装デザインを行ったクライン ダイサム アーキテクツが担当。行き交う人々が自然に足を運びたくなるような賑わいを感じるデザインを展開し、利便性ととも心地よさを合わせ持った空間を提供します。



※完成予想図

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。

新オープン店舗詳細

■春水堂 (チュンスイタン) 銀座店

オープン日 : 2019年7月2日(火)

営業時間 : 11:00~21:00 (L.O フード 20:30 ドリンク 20:45)

店舗詳細 : タピオカミルクティー発祥の店として、台湾で国民的人気を誇るお茶カフェ。1杯ずつ手作りで淹れるタピオカミルクティーは、もちもちの食感と薫り高いお茶の絶妙なハーモニー。30種類以上のお茶ドリンク、牛肉麺などの台湾フード、豆花などの台湾スイーツが楽しめます。

HP : <https://www.chunshuitang.jp>

【メニュー詳細】:

- ・ “銀座のタピオカミルクティー” タピオカ白桃鉄観音ミルクティー
750円(税抜)

鉄観音を使用したミルクティーに、香りさわやかな白桃果汁や果実を贅沢使用した銀座限定ドリンク。白桃と手作りのきび砂糖シロップがバランス良く鉄観音の香ばしさを引き立てる上品に仕上げたミルクティー。銀座にふさわしい、たっぷりクリームと桃の果実の豪華トッピング。

※銀座店限定・通年販売

- ・ タピオカ白桃ミルクティー 650円(税抜)
※全店舗、夏季限定販売
- ・ 温玉豆乳チーズ涼麺 850円(税抜)
- ・ 夏野菜とシラスの涼麺 800円(税抜)
※メニューの一部となります



(左) タピオカ白桃鉄観音ミルクティー
(右) タピオカ白桃ミルクティー



(左) 温玉豆乳チーズ涼麺
(右) 夏野菜とシラスの涼麺

■サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR

オープン日 : 2019年7月5日(金) 17:00~

営業時間 : 月~土 11:30~22:00 (L.O 21:30)

日・祝 11:30~21:00 (L.O 20:30)

店舗の詳細 : 最もビールがおいしい瞬間はその日の1杯目。1杯目を完璧な生ビールでスタートすることに徹底的にこだわったアンテナショップ。大人が集まる銀座の中心地に、完璧な生ビールと、お客様に新しい発見を与える注ぎ方の異なる上質な生ビールを体験できます。

HP : <http://www.sapporobeer.jp/beer/thebar/index.html>

【メニュー詳細】:

- ・ サッポロ生ビール黒ラベル 500円/杯(税込)

パーフェクト黒ラベル : 既定の3C(※)を実現し、パーフェクト黒ラベルカランで注がれる完璧な生を目指す黒ラベル。

ファースト : 日本のビールの原点ともいべき、のどを駆け抜ける爽快感を味わうために、スウィングカランを復活させ、一度注ぎを実現した黒ラベル。

ハイブリッド : 柔らかいのどごしを味わうために、パーフェクト黒ラベルカランから液体を注ぎ、スウィングカランから泡付けを行った黒ラベル。



(※) 3Cについて

- ・ CREAMY : クリーミーな泡
ミクロン単位のみめ細やかさにこだわった、口当たりのいいクリーミーな泡を7:3の黄金比率でお届けします。
- ・ CLEAR : クリアなビール
ジョッキやタンブラーを徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができるクリアな生ビールを実現します。
- ・ COLD : コールドな温度
味や香りといった黒ラベル本来の飲み飽きないうまさを追求し、グラスから樽、注出まで徹底した温度管理を行います。

・フード 300～600 円 (税込)

メニューは 5～6 種類。大人の BAR フードを意識した小ポーションでご提供。

※初回のメインメニューは銀座名店『梅林』が監修したサンドウィッチをご用意。

テナント情報

■ J A 全農兵庫 直営レストラン 神戸プレジール銀座

『神戸プレジール銀座×江崎グリコ「バトンドール」コラボ企画』

神戸プレジール銀座では、江崎グリコが百貨店で展開する「バトンドール (※)」とのコラボ企画を期間限定で実施します。

暑い季節に、兵庫県産野菜の美味しさを活かした冷製スープに、神戸限定品の「神戸プレーン」をグリッシーニ風に添えて提供します。

また、食後のデザートあとのティータイムにも「シュガーバター」を。弾む会話に「バトンドール」という彩りをそえて。ぜひ、この機会に皆さまのご来店をお待ちしています。

提供期間：2019年7月1日(月)～31日(水)



(※) バトンドールについて

江崎グリコが主に百貨店で展開するスティックスイーツ。バターをふんだんに練り込んだ生地をじっくりと焼き上げ、澄ましバターとシュガーのシャワーをくぐらせて創り上げたバターリッチなプレッツェルです。

J A 全農兵庫 直営レストラン 神戸プレジール銀座

GINZA PLACE 11F

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (LO:14:00)

ディナー17:30～22:30 (LO:21:00)

定休日：日曜日

URL：<https://kobepalaisir-ginza.jp/>