

GINZA gCUBE 店舗一覧

フロア	店舗名	会社名	業態	備考	店舗概要
B1 -3F	H&M	エイチ・アンド・エム ヘネス・アンド・マウ リッツ・ジャパン(株)	服飾	日本 初出店	ファッションとクオリティを最良の価格で提供するスウェーデン出身のグローバルなファッションブランド。幅広い層に向けたファッションを世界中で展開。店舗には毎日新しいファッションアイテムが並びます。2008年日本上陸の記念すべき1号店を銀座にオープン。
5・6F	Studio +G Ginza (スタジオ プラス ジー ギンザ)	東京ガス(株)	料理体験 セミナー		料理研究家やシェフなど、食の分野に携わるオピニオンリーダーを対象にした料理セミナーや共同研究を通じ、「食」の総合的な情報発信をおこなうスタジオスペースです。具体的には、料理研究家やシェフ向けの料理セミナー、有名シェフによる食育教室、シェフとのコラボによる調理の研究、最新の調理科学の情報発信などを実施していきます。5階フロアは料理のデモンストレーションができるセミナースペース、6階フロアは最大36名が料理体験可能なクックラボスペースとなっています。
7F	柿安 銀座店	(株)柿安本店	松阪牛と 高級黒毛和 牛料理	銀座 初出店 新業態	創業明治4年、松阪牛の故郷三重県。その三重県桑名の料亭「柿安」が東京銀座の地に伝統的な和の趣きとモダンな感覚にあふれた空間の松阪牛と高級黒毛和牛専門店をオープン。厳選されたお肉本来の旨味が味わえる独自の「炭火焼あみ焼」、柿安伝承の秘伝わりしたを使う「すき焼」そして「しゃぶしゃぶ」。お肉を知り尽した老舗のみにしか創ることのできない極上のお料理をご用意。くつろぎとゆとりにあふれたお部屋の雰囲気の中、行き届いたおもてなしで特選の美味しさをご堪能ください。
8F	ととや市場 結	(株)大庄	和食	銀座 初出店	洗練されたワンランク上の空間でのおもてなし。お部屋を別々とした離れは京の茶室風の凜とした雰囲気です。全国各地から取り寄せた選りすぐりの食材や、漁港から直接仕入れた旬の鮮魚を、調理人の確かな技術に裏付けされた自慢の料理や旨い酒をご提供いたします。極上のひとときをお楽しみくださいませ。
9F	天香回味 銀座中央通り店	(株)ナチュラルフード	台湾 薬膳火鍋		台湾で約70店舗を展開する薬膳火鍋の人気店。60数種も天然植物エキスを抽出した薬膳スープと厳選された食材を煮込んだ天香回味鍋は、その美味しさだけでなく美容にもよい逸品です。薬膳火鍋ブームの火付け役としてリピーターの熱い支持を受け、今回9店舗目を出店します。
10F	郷土・松江の味 銀座皆美 家伝鯛めしと 創業120年の おもてなし	(株)東京皆美	和食		島崎藤村を始め多くの文人墨客が訪れた創業百二十年の歴史をもつ皆美グループの本店「皆美館」は、風光明媚な宍道湖を臨む島根・松江の老舗旅館です。島根から直送する豊富な日本海の幸を始めとする厳選食材を、老舗旅館で培った技と味でご提供いたします。「皆美家伝鯛めし」と併にご賞味ください。
11F	隠(おん)	(株)ソイエス コーポレーション	和食 ダイニング	銀座 初出店	ニューヨークの和風をイメージした、ハイブリッド感覚のファインダイニング。新鮮素材を使い手作りにこだわった和の料理を、銀座の夜景と共に堪能ください。お酒は本物にこだわり、プレミアムビールをはじめ、質の高い日本酒、ワイン、本格焼酎をずらり揃えました。ワイン、日本酒は全て温度管理された特注のセラーからお出しいたします。
12F	ローストビーフの店 鎌倉山 銀座店	(株)レストラン鎌倉山	フレンチ	銀座 初出店	古都・鎌倉に店を構えて創業40年となるレストランです。厳選した最高級の黒毛和牛のみを使用し、伝統の技法をもってじっくり焼き上げられたローストビーフ、前菜は旬の新鮮な伊勢海老・鮑などの魚介類、またこだわりのフルーツを使ったデザートの数々。お客様の目の前にてワゴンサービスで創り上げられる料理を、コックとの会話を楽しみながら、是非ご堪能ください。