

「TORAYA GINZA」 リニューアルオープン 1 周年

新メニューご提供のお知らせ

「TORAYA GINZA」は、2025 年 4 月にリニューアルオープン 1 周年を迎えます。

日頃の感謝の気持ちを込めまして、2025 年 4 月 1 日より期間限定で、1 周年を記念した新メニューをご提供いたします。

「一菓との出会い」をテーマに、これまでさまざまな菓子をおつくりしてきた TORAYA GINZA。

今回は香り豊かな日本酒や紅茶を使用した生菓子、甘酸っぱいいちごと餡の風味が楽しめるあんみつの 3 種類をご用意いたします。

銀座の喧騒を離れ、春の陽気に包まれながら TORAYA GINZA ならではの味わいをお楽しみください。

<TORAYA GINZA 限定メニュー>



期間限定 いちごあんみつ

自家製のいちご蜜といちごソルベ、生のいちごなど、いちごのさまざまな味わいをご堪能いただける、TORAYA GINZA 限定のあんみつです。

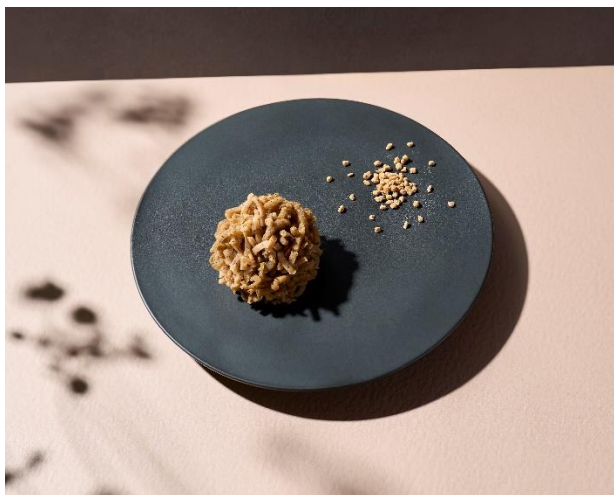
いちごの甘酸っぱい風味と白餡のすっきりとした甘さがよくあいます。味わいのアクセントとして、ラズベリーの水羊羹も添えました。赤が映える華やかな見た目とともにお楽しみください。

ご提供期間:2025 年 4 月 1 日～5 月 6 日

価格:単品 2,200 円(税込)

※平日限定 20 食、土日祝限定 30 食。

状況により、限定数・販売期間が変更になる場合がございます。



期間限定『紅香織(こうこうおり)』 きんとん製 御膳餡入

紅茶とスパイスを使用した、味わいの変化をお楽しみいただけるきんとん製です。

そばろには、餡と相性のよい紅茶「ディンブラ」を混ぜ込み、ひと口ごとにフルーティーな香りとはほどよい渋みを感じられます。添えられたアーモンドには、カルダモンなどのスパイスをまとうせており、お好みでつけていただくと、チャイのような味わいに。紅茶とスパイスの織りなす味の調和をお楽しみください。

ご提供期間:2025 年 4 月 1 日～5 月 6 日

価格:飲み物付き 2,090 円(税込)

※テイクアウト不可

※数に限りがございます。また、状況により販売期間が変更になる場合がございます。

<TORAYA GINZA Web 予約限定メニュー>

※ご予約は、3月11日正午より、[TORAYA GINZA の Table Check](#) にて承ります。
ご利用日の2日前までにご予約ください。



期間限定 『越中の盃(えっちゅうのはい)』 きんとん製 白餡入

お祝いの席でふるまわれる祝い酒にちなみ、日本酒を使用したきんとん製です。

富山県(旧国名／越中)の榊田酒造店の『満寿泉 純米酒』と白餡を混ぜたそばろを、白餡を包み込んだ求肥につけています。純米酒のコクと旨味が、白餡とあわさることで口の中でやさしく広がります。求肥のもちもちとした食感とともにお楽しみください。

ご提供期間:2025年4月1日～5月6日

価格:飲み物付き 2,090円(税込)

※1日限定20食。

状況により限定数、販売期間が変更になる場合がございます。

※テイクアウト不可

期間限定 赤飯「越中の盃」セット(ドリンク付き)



期間限定 赤飯「夜半の月」セット(ドリンク付き)



TORAYA GINZA 限定の菓子と、赤飯とのセットメニューもございます。赤飯は、小豆の自然な色合いとほのかな香りをお楽しみいただけます。

ご提供期間:2025年4月1日～5月6日

価格:赤飯「越中の盃」セット(ドリンク付き) 3,630円(税込)

赤飯「夜半の月」セット(ドリンク付き) 3,498円(税込)

※各セット1日限定5食。状況により限定数・販売期間が変更になる場合がございます。

都会の喧騒から離れた空間で、豊かな静寂を

TORAYA GINZA の内装は、銀座の賑わいから切り離されたような、豊かな静寂が訪れることを願い、設計されています。あたたかな春には、銀座にしながら「自然」を感じていただけるテラス席がおすすめです。陽を受けゆらめく水盤と植栽を配置し、心地よい光と風を感じられる空間となっています。また、予約制の個室も備えており、様々なシーンでご利用いただけます。

つくりたてならではの繊細な味わいの菓子とともに、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。

【TORAYA GINZA の特徴】

テーマは、「一菓との出会い」

永きに渡り培ってきた職人の技術と「とらやの味」を生かし、
和菓子の楽しみの幅が広がる「一菓」とのひとときを、お届けいたします。

□ 繊細な味わいを、最もおいしい瞬間に

つくりたてならではのおいしさを追求した菓子を召しあがっていただくため、職人がお客様の目の前で
おつくりするカウンター席を設けております。(カウンター席は予約制)
その場でお召しあがりいただける喫茶だからこそ提供できる味わいを、お楽しみください。

□ 素材で、和菓子をより自由に

伝統的な和菓子の素材だけにこだわらず、TORAYA GINZA 限定のさまざまな味わいを探求します。
素材の個性ととらやの餡の相性を見極めながら、店内だけでお召しあがりいただける生菓子のほか
果物やスパイスなどを使った TORAYA GINZA 限定の商品もご用意いたします。

<基本情報>

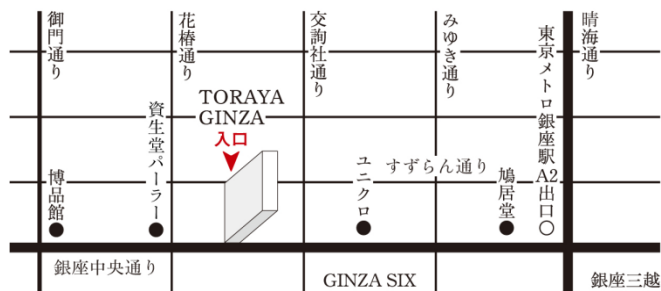
TORAYA GINZA (トラヤ ギンザ)

住所 : 東京都中央区銀座 7-8-17 虎屋銀座ビル 4 階

営業時間 : 11:00~19:00 (ラストオーダー18:30) / 定休日 : 元日、毎月第 2 月曜日 (祝日の場合は第 3 月曜日)

席数 : 42 席 (室内 30 席 テラス席 12 席)

アクセス : 東京メトロ銀座線・日比谷線・丸の内線 銀座駅 A2 出口より徒歩 5 分



ご予約は、Table Check にて承ります。
下記 QR コードよりアクセスが可能です。



<入口のご案内>

ビル (TORAYA Ginza Building) の入口は、中央通りより 1 本入った「すずらん通り」の中ほどにございます。

1F のエントランス (エレベーターホール) は、白い壁の奥に広がる、朱色の左官壁が特徴です。

TORAYA GINZA へはエレベーターをご利用いただき、4 階へお越しください。



(すずらん通りに面した 1F エントランス)

<取材に関する問い合わせ先>

株式会社 虎屋 マーケティング部広報担当 龍旭佳 住所: 東京都港区元赤坂 1-5-8 虎屋第 2 ビル 3 階
電話: 03-3408-4128 FAX: 03-3408-6274 E-mail: pr@toraya-group.co.jp Web: www.toraya-group.co.jp

▼取材に関するお問合せは、下記よりお願いいたします▼

https://user.pr-automation.jp/pr-automation/coverage_request.php?key=4tZtuRO4b7eZ94LrSLfLxg%3D%3D