



2025年2月28日（金）  
ハイアットセントリック 銀座 東京

銀座並木通りを臨むテラスでお花見気分を満喫  
**NAMIKI667 桜のテラスダイニング**

3月1日（土）～4月15日（火）

～アートアクアリウム美術館 GINZA と初となるコラボレーションプランも登場～

銀座 並木通りに位置するライフスタイル ホテル「ハイアット セントリック 銀座 東京」（総支配人：内山渡教、所在地：東京都中央区銀座 6-6-7）は、春の陽気が心地よい季節に、お花見気分でお食事を楽しめるテラス限定プラン「NAMIKI667 桜のテラスダイニング」を、3月1日（土）～4月15日（火）の期間で提供いたします。

さらに同期間中、銀座三越新館にある、金魚と光が織りなす幻想的な空間が楽しめるアート施設「アートアクアリウム美術館 GINZA」と初となるコラボレーションプランも販売いたします。



**「NAMIKI667 桜のテラスダイニング」**

並木通りに面する NAMIKI667 バー＆ラウンジにあるテラスは、桜の装飾が施され、より一層春の訪れを体感できる雰囲気でお花見気分を味わえます。プランの目玉は、春を感じさせる色とりどりの食材を贅沢に使用し、シェフが腕によりをかけた三段お重のお花見弁当です。春を告げるお花見弁当は、前菜から始まり、春野菜や各国の定番料理までお楽しみいただけます。“美味しい”を詰め込んだ彩り豊かなお弁当とともに、デートや女子会、歓送迎会など様々なシチュエーションで、銀座でのお花見気分を味わってみてはいかがでしょうか。



## メニュー内容：

### <お重セット>

#### メイン：

ステーキフリット / トルティーヤ

#### 一の重：

アボカドジェノヴェーゼ / アメーラトマトと春野菜のカプレーゼ

#### 二の重：

プロシュート、グリーンアスパラ / 桜海老と新玉ねぎのフリッタータ

#### 三の重：

サラダちらし寿司

### <デザート>

桜チュロス



## フリーフロー ドリンクメニュー内容：

### 120分フリーフロー（ラストオーダー90分）

<アルコールドリンク> スパークリングワイン / ロゼワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ボトルビール / ハイボール

<ノンアルコールドリンク> オレンジジュース / ウーロン茶 / ジンジャエール / コーラ / コーラゼロ

提供価格 : ¥9,488 (税サ込)

提供期間 : 3月1日(土) ~ 4月15日(火)

提供時間 : Lunch : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)  
Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/02/Sakura-Terrace.html>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

※今後の状況により、営業時間は予告なく変更する場合がございます。最新の営業時間をご確認ください。

## 石田 崇郎 (いしだ たかお)

### NAMIKI667 総料理長

2004年 グランドハイアット東京 THE FRENCH KITCHEN のオープニングを経験し、その後、数々の有名レストラン、外資ホテルなど異なる業態へのチャレンジを経て、調理、食材における幅広い知識と高い技術を培う。2014年 グランドハイアット東京 THE FRENCH KITCHEN の副料理長として就任、メニュー考案やキッチンの組織づくりに貢献。2017年香港へ渡り、ミシュラン二つ星(当時)を冠するジャパニーズフレンチレストランにおいて副料理長として着任、アジア食材を取り入れたフレンチのメニュー開発を探索。2018年ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 オールデイダイニング セラーレ、クッチーナ セラーレの料理長として就任、レストランの他、ホテルの料飲施設全体の総合的なマネジメントに従事。2021年 ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパの総料理長に就任、ホテル全体の飲食部門の統括を担い、クリエイティビティを活かした料理開発を手掛ける。



## 【ハイアット セントリック 銀座 東京 NAMIKI667×アートアクアリウム美術館 GINZA】

### 「ランチセットプラン」

当ホテルのテラス席でフリーフロー付きの贅沢ランチをお楽しみいただき、その前後でアートアクアリウム美術館 GINZA の春の企画展「めっちゃ桜 2025」で桜色に染まるアートアクアリウム作品を鑑賞いただけるプランです。銀座の中心地に佇み、非日常を感じさせる独創的なアート空間を提供し続けてきた両施設の初となるコラボレーションで、春のお出かけをお楽しみください。

**提供価格** : ¥11,988 (税サ込)

※料金には「NAMIKI667 桜のテラスダイニング ランチプラン」と、「アートアクアリウム美術館 GINZA の入場料」が含まれています。

※本プラン限定のオリジナルカクテル1杯が含まれます。

ノンアルコールに変更可能です。

**提供期間** : 3月1日(土)～4月15日(火)

**提供時間** : Lunch : 11:30 -17:00 (最終受付 : 15:00)

※アートアクアリウム美術館へは、時間指定なし(ご予約日当日に限る)でご入場いただけます。

※ハイアット セントリック 銀座 東京からアートアクアリウム美術館へは徒歩約6分です。

**予約方法** : アートアクアリウム美術館 GINZA のチケット販売サイトにて

「NAMIKI667 のランチセット券」をご予約ください。

<https://ticket.artaquarium.jp/>

※ご利用日の前日18時までの販売となります。

※ご予約後のキャンセルは承っておりませんのでご了承ください。



### アートアクアリウム美術館 GINZA について

様々な種類の金魚が優美に舞い泳ぐ水槽作品を、光彩と音楽、そして香りで演出したアート、“アートアクアリウム”。江戸時代から続く金魚鑑賞という文化を、芸術作品として現代に表現します。水槽作品の造形美、空間演出、そしてさまざまな美しさをもつ金魚たちが作り出す唯一無二の幻想世界が広がります。

2022年5月に銀座三越に誕生した「アートアクアリウム美術館 GINZA」は、年間を通して四季の移ろいをお楽しみいただける常設施設です。

開業時以来、毎年水槽作品の入替などを行っており、アートアクアリウムを代表する作品や、銀座開催にて初披露となる新作の展示など、様々なアートアクアリウム作品をご覧ください。

URL : <https://artaquarium.jp/>



### 春の企画展「めっちゃ桜 2025」

春の訪れが待ち遠しい季節。ひと足先に桜が咲き乱れるアート空間が銀座に登場！金魚が泳ぐ水槽作品の造形美が連なる”アートアクアリウム美術館 GINZA”では、幻想的な館内が”さくら”をテーマにし、香り、光彩、音楽による演出と融合する唯一無二の”さくら空間”に。春の彩りに包まれる金魚アートは、映える写真撮影にもぴったり。春の訪れを感じながらいまだけの特別演出をお楽しみください。

開催期間 : 2月28日(金)～4月23日(水)



## NAMIKI667 について

# NAMIKI 667

- 施設名 : NAMIKI667
- 所在地 : 東京都中央区銀座 6-6-7  
ハイアットセントリック 銀座 東京 3階
- 総料理長 : 石田崇郎 (いしだたかお) ペストリーシェフ : 大澤隆一 (おおさわりゅういち)
- TEL : 予約/お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL : <http://namiki667.com>
- 営業時間 : **【Dining】** Breakfast : 7:00 - 11:00 (L.O.10:30)  
Lunch : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)  
Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
**【Bar & Lounge】** 日～水 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
木～土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)
- 席数 : **【Dining】** 102席/プライベートダイニングルーム : 2室 24席/テラス席 : 42席  
**【Bar & Lounge】** カウンター 44席/ラウンジシーティング : 22席/テラス席 : 12席

### 【Dining エリア】

ライブ感溢れるショーキッチン、大きなオープンから立ち込める鼻腔をくすぐる芳醇な香り、そして東京・銀座ならではの旬の食材と調味料をふんだんに取り入れた、自然の恵みあふれる温かみのある料理が、五感で愉しむ「食」へと誘います。約40mの並木通り沿いのテラスでは、時間、季節ごとに刻々と変化する銀座の情景を臨めます。約86㎡のプライベートダイニングルーム(個室)やマルチファンクションエリアは幅広い用途でご利用いただけます。大胆で開放的な吹き抜けに活版文字をモチーフにしたアートワークと、様々な人が行き交う銀座のように多種多様な素材を織り込んだインテリアが格別な空間を演出します。

### 【Bar & Lounge エリア】

3Fのエレベーターを降りるとすぐ目に飛び込んでくるのが、全長約7mのバーカウンターと、鮮やかな赤を基調とした絨毯が印象的な4Fへと渡る大階段。空間を見渡せて、くつろげるラウンジエリアも充実しています。和のテイストを象徴するユニークで独創的なシグネチャーカクテルなど、素材を楽しむカクテルから、幅広い種類のドリンクをご用意しております。人気のアフタヌーンティーもカフェタイムに提供。用途により、使い分けのできる居心地の良い空間です。

※最新の営業情報につきましては、ウェブサイトをご覧ください。

<https://namiki667.com/>

## ハイアット セントリック 銀座 東京について

「ハイアット セントリック 銀座 東京」は、銀座の街を縦横無尽に楽しむことができる東京・銀座の代表的な通りのひとつ・並木通りに位置します。世界を代表するラグジュアリーブランドやグルメ、数々の老舗店が集結。常に新しい文化を柔軟に受け入れつつ、伝統を大切にしてきた「銀座」。そんな「銀座らしさ」をユニークなカラーとデザインに落とし込んだ 164 室の客室は機能と快適性を兼ねた開放的な空間です。

3F フロアのオールデイダイニング **NAMIKI667** は、斬新なインテリアと新しいメニューで、銀座の新たな食事体験をご提供します。又、バーエリアでは、常に化する銀座の街を様々なカクテルとこだわりのバーメニューで彩ります。並木通りを望むテラスで、思い思いのひと時をお過ごしください。

新旧の文化が交差する「銀座」の新しい旅の拠点として、旅に関する優れたアンテナを持ち、常に旅先での新しい発見を追い求め、それを仲間とシェアすることに喜びを感じる“アクティブトラベラー”の限りない探検をサポートします。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#)で、[@hyattcentricginza](#)、[@HyattCentricGNZ](#) をフォローしてください。

■ホテル名 : ハイアット セントリック 銀座 東京 | Hyatt Centric Ginza Tokyo

総支配人：内山渡教（うちやまただのり）

■開業日 : 2018 年（平成 30 年）1 月 22 日（月）

■インテリア設計：株式会社ストリックランド 代表 赤尾洋平（あかおようへい）

■所在地 : 東京都中央区銀座 6 丁目 6-7

■TEL : 代表 03-6837-1234

宿泊予約 03-6837-1313

■公式サイト : <http://hyattcentricginza.jp>

■延床面積 : 11,905.23 m<sup>2</sup>

■ホテル施設 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>

料飲施設：ダイニング、バー & ラウンジ 630 m<sup>2</sup>

会議施設：レストラン内個室プライベートダイニングルーム 86 m<sup>2</sup>

その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>

■フロア構成 1 階 エントランス

3 階 「NAMIKI667」

4 階 レセプション、ライブラリー、フィットネスジム

5～12 階 客室

地下 駐車場（機械式）

【アクセス】 東京メトロ銀座駅徒歩 3 分（日比谷線・丸の内線・銀座線）

JR 線有楽町駅徒歩 7 分（山手線、京浜東北線）

JR 線新橋駅徒歩 7 分（山手線、京浜東北線）

羽田空港まで車で約 30 分／成田空港まで車で約 80 分

## ハイアット セントリックについて

常に抜群のロケーションに位置するハイアット セントリックはフルサービス・ライフスタイル・ホテルブランド。さまざまな活動の中心にいたい旅慣れたお客様を、新しい発見に満ちた冒険の旅へ誘うために作られたホテルです。それぞれのホテルがロビーにお客様同士の交流の場を提供する一方、館内のバーやレストランは、地元で人気のホットスポットとして、愉快的な会話、地元の味覚にインスパイアされたメニューやシグネチャーカクテルが味わえます。客室は機能的で過不足ないモダンな設えです。熱い心でおもてなしするスタッフが、地元の食やナイトライフなどホットな情報を揃えてお客様をお迎えます。詳しくは [hyattcentric.com](https://www.hyattcentric.com) をご覧ください。 [Facebook](#)、 [Instagram](#) で、 [@HyattCentric](#) をフォローしてください。また、旅の思い出にハッシュタグ「[#HyattCentric](#)」を付けた写真の投稿もお待ちしています。