



2025 年 5 月 8 日 (木)
ハイアット セントリック 銀座 東京

**銀座・並木通りに面した開放的なテラスで、夏のご褒美時間を。
ハワイアンフードとクラフトビールでリゾート気分を満喫する、
夏季限定「NAMIKI667 ビアテラス」が登場。
2025 年 6 月 2 日 (月) ～8 月 31 日 (日)**

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、銀座並木通りに面した開放的なテラスで、ハワイのローカルフードとクラフトビール「SORACHI 1984」を存分にお楽しみいただける「NAMIKI667 ビアテラス」を、2025 年 6 月 2 日 (月) から 8 月 31 日 (日) までの期間限定で提供いたします。



「NAMIKI667 ビアテラス」

夏の銀座に、今年も開放感あふれる人気のテラスプランが帰ってきます。ホテル 3 階に位置する NAMIKI667 では、ハワイの陽気な空気を感じさせるローカルフードと、こだわりのクラフトビールを取り揃えた、夏季限定の特別プランをご提供。南国ムード漂う彩り豊かな料理がテーブルを華やかに彩ります。最初の一皿には、お酒との相性抜群なフィンガーフード 2 種をご用意。北海道産いくらとクリームチーズのタルト、プロシュートのピンチョス、ナッツやドライフルーツを使ったタルトなど、シェフが季節に合わせてセレクトする多彩なメニューの中から、その日のおすすめ 2 品をお楽しみいただけます。メインには、トロピカルなパイナップルグリルを添えた「スペアリブのオープン焼き」が登場。24 時間かけてじっくりと仕上げたスペアリブは、肉の旨みが凝縮された濃厚な味わいが魅力です。ドリンクは、90 分間のフリーフローでご提供。香り豊かな「SORACHI 1984」や「サッポロラガービール」、クラフトビール各種のほか、赤・白ワインもお楽しみいただけます。さらに、バージンシーブリーズやアンファジー ネーブルなど、トロピカルなノンアルコールドリンクも充実しており、お酒を飲めない方にも嬉しいラインアップです。

街の喧騒を忘れさせる銀座の隠れ家テラスは、少人数でのカジュアルな集まりから、大切な人との特別なひとときまで、さまざまなシーンでご利用いただけます。この夏は、銀座にいらがらリゾート気分を味わえる、大人のテラス体験をぜひお楽しみください。

メニュー内容：

<料理>

- ・ 彩り豊かなフィンガーフード 2 種
- ・ “NAMIKI667 スタイル” コブサラダ
- ・ 国産豚スペアリブのオープン焼き 〜BBQ ソース〜 & スパイス風味のパイナップルグリル添え〜
- ・ アヒポキ丼
- ・ 季節のフルーツ スイカ



彩り豊かなフィンガーフード 2 種

お酒との相性抜群なフィンガーフード 2 種がセットに。
北海道産いくらとクリームチーズのタルトに仕立てた一品や、プロシュートのピンチョス、ナッツやドライフルーツを使ったタルトなど、季節に合わせてご提供するバラエティー豊かなラインアップから、シェフがセレクトした 2 種をお楽しみいただけます。



コブサラダ

ハワイで人気のコブサラダを、NAMIKI667 流にアレンジ。
レタス、トマト、アボカド、チキン、ボイルドエッグなど、彩り豊かな食材をバランスよく盛り付け、華やかに仕上げました。
見た目にも美しく、食卓を鮮やかに彩る一皿をお楽しみください。



国産豚スペアリブのオープン焼き

〜BBQ ソース & スパイス風味のパイナップルグリル添え〜

外はカリッと香ばしく、中はしっとり柔らかに仕上げた国産豚のスペアリブに、東京伝統の「江戸甘味噌」などを使ったオリジナル BBQ ソースをたっぷりと絡めました。スパイスをきかせたパイナップルのグリルとともに楽しむ、ボリューム満点のメインディッシュです。



アヒポキ丼

締め一品には、ハワイのローカルフード「アヒポキ丼」をご用意。
サイコロ状にカットしたマグロとアボカドを、ピリ辛のチリマヨネーズで和え、八代目儀兵衛のふっくらと炊き上げた白米にたっぷりとのせました。
ごま油の香ばしい風味が、最後のひと口まで食欲をそそります。



季節のフルーツ スイカ

デザートには、夏の風物詩・スイカをご用意しました。
甘くみずみずしい味わいが、暑い夏の日にとぴったりの一品です。

<ドリンク>

- ・ SORACHI 1984
- ・ サッポロラガービール
- ・ クラフトビール
- ・ ワイン（赤、白）

<ノンアルコールドリンク>

- ・ バージン シーブリーズ
- ・ アンファジー ネーブル
- ・ ジンジャーエール
- ・ アイスティー



上記よりお選びいただけるフリーフロー90分制（30分前L.O.）

提供価格 : ￥7,800（税・サ込）

提供期間 : 2025年6月2日（月）～8月31日（日）

提供時間 : 12:00～（最終受付：日～水 20:00／木～土 21:00）

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/04/BeerTerrace.html>

※仕入れの状況により、メニューが変更となる場合がございます。

SORACHI 1984 について

「SORACHI 1984」はサッポロビールが2019年に発売を開始した、希少な国産ホップ「ソラチエース」を100%使用※したビールです。「ソラチエース」は1984年、北海道空知郡上富良野町で誕生しました。しかし当時の日本ではたくさんの量を飲めるドライなビールが好まれており、深く香り高い味わいは受け入れられませんでした。通常、採用されなかったホップは処分となりますが、生産者は「ソラチエース」に今後の可能性を感じ、種を取っておきました。その後、クラフトビール業界での需要に着目したサッポロビール社員によりアメリカに運ばれた「ソラチエース」は、2002年アメリカのホップ農家に再発見されたことで大きな注目を浴び、再び日本に戻ってきました。クラフトビール元年前年2014年より、日本での本格的な商品開発が始まり、誕生から35年以上の時を経て商品化されました。ビールを愛する人々による30年以上の執念の物語により完成した「SORACHI 1984」は、現在、ヒノキやレモングラスを思わせる「凛として、香り立つ」個性的な味わいで大人気です。サッポロビールの140年以上にわたるホップへのプライドが詰まった「伝説のホップだけでつくったビール」をお楽しみください。

※現在販売しているサッポロ SORACHI 1984 のホップは、アメリカ産「ソラチエース」使用、国産「ソラチエース」一部使用。

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. Food 21:00 | Drink 21:30)
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 m² 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、常に変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 m²
- ホテル施設 : 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m²～127 m²
料飲施設：ダイニング、バー & ラウンジ 630 m²
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 m²
その他：フィットネスジム 80 m²
- 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のモダンなブティックホテルブランドです。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コンテンポラリーな設えです。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します。詳しくは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。