



2025 年 5 月 20 日 (火)
ハイアット セントリック 銀座 東京

ハイアット セントリック 銀座 東京
本場・博多の味を銀座で堪能！
「幸ちゃんラーメン」が期間限定で登場

～銀座のホテル バー＆ラウンジで味わう、こだわりの豚骨ラーメン～

銀座 並木通りに位置するモダンなブティックホテル「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、本場・博多の味を気軽に楽しめる「幸ちゃんラーメン」を、6月9日(月)より館内の「NAMIKI667 バー＆ラウンジ」にて期間限定で提供いたします。一日 20 食限定での販売となります。



「幸ちゃんラーメン」

本場・博多の味をそのままに、一杯にこだわりの美味しさを込めた「幸ちゃんラーメン」。濃厚で香り高い豚骨スープは、まろやかなコクの中に旨みが凝縮されており、最後の一滴まで飲み干したくなる味わいです。チャーシュー、青ネギなどのトッピングをバランス良く添え、ラーメン本来の美味しさを引き立てる、シンプルながらも奥深い一杯に仕上げました。今回のコラボレーションだからこそ実現した、特別なアレンジをお楽しみいただけます。世界中にファンを持つ、『博多一幸舎』がプロデュースし、新たに誕生した「幸ちゃんラーメン」が東京都心に初進出。そのこだわりの味わいを、銀座・並木通りの洗練された空間でご堪能ください。



提供価格 : ￥1,898 (税・サービス料込) ※一日 20 食限定
提供期間 : 6 月 9 日 (月) より
提供時間 : NAMIKI667 バー＆ラウンジ営業時間に準ずる
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)
詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/05/post-12.html> またはお電話

■博多ラーメン専門店幸ちゃんラーメンとは

博多ラーメン専門店 幸ちゃんラーメン(こうちゃん)は、本場博多はもとより国内外 10 カ国で愛されている元祖豚骨ラーメン『博多一幸舎』がプロデュースする、豚骨ラーメンブランドです 2025 年 3 月現在、国内に 20 店、海外 2 店舗を展開し、看板商品の「博多豚骨ラーメン」は、試行錯誤の後、しっかりと豚骨の旨味（パンチ）と、ほんのり感じる甘みがクセになるスープが特徴の豚骨ラーメンとして完成しました。そして、麺は幸ちゃんラーメンの為だけに特別配合したこだわりの小麦粉を使用。幸ちゃんラーメンオリジナルの豚骨スープに合うよう、特注の細麺を使用しています。小麦本来の香りが豊かに広がり、もっちり感と、しなやかなコシを楽しめ、パツツとした食感がつつい替玉を注文したくなるほどクセになります。こだわりの、しっとりとした特製大判チャーシュー、シャキシャキの青ネギと食べ進めていただくことで、本場博多の町豚骨を感じていただけます。そんな幸ちゃんラーメンは、お子様からご年配の方、老若男女問わず幅広い方達より「早い、美味しい、また来たい！」本場博多の町豚骨として支持いただいています。



NAMIKI667 について

- 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 - 15:00 (L.O.14:30) ※2025 年 6 月～
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。

NAMIKI 667

【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”の限ら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。