



HYATT CENTRIC™
GINZA TOKYO

PRESS RELEASE

2025年6月3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

ペンギンやチンアナゴなど、すみだ水族館の人気者がスイーツに！

昨年大好評のコラボレーションアフタヌーンティーが2025年バージョンとして今年も登場

「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー2025」

2025年7月1日（火）～8月31日（日）

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）では、東京スカイツリータウン®にある「すみだ水族館」と再びタッグを組み、2025年7月1日（火）～8月31日（日）の期間限定で「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー2025」を提供いたします。



「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー2025」

昨年、多くのお客様にご好評をいただいた「すみだ水族館コラボレーションアフタヌーンティー」が、内容をさらに充実させて今年も登場します。本アフタヌーンティーでは、すみだ水族館に関係するいきものたちをテーマに幻想的でユニークなスイーツの数々を提供いたします。東京都で唯一の世界自然遺産である「小笠原諸島」の美しい海で暮らすアオウミガメを模したシュークリームや、定番のおみやげ「クラゲクッション」を表現したロールケーキ、チンアナゴたちがひょっこり顔をのぞかせるティラミスなど、すみだ水族館の人気者たちを集めました。さらに、セイボリーには小笠原産の新鮮な食材を使用した、爽やかなサラダをご用意。夏にふさわしい、さっぱりとした味わいが特徴です。

また、すみだ水族館の入場チケットがセットになったプランもご用意しており、アフタヌーンティーに登場するいきものたちに、実際に会いに行くことができます。

遊び心溢れるキュートなアフタヌーンティーで、幻想的な海の世界とともに、美味しいスイーツのひとときをお楽しみください。

メニュー内容：

- ・ウミガメシュークリーム
- ・チンアナゴ・ニシキアナゴ・ホワイトスポッテッドガーデンイールのティラミス
- ・金魚ゼリー ライチソルベ
- ・ピンククラゲロールケーキ
- ・水色クラゲタルト
- ・エルダーフラワーゼリーの魚
- ・ペンギン岩場スコーン
- ・小笠原の塩マドレーヌ ホタテ貝のタルタル／オットセイメルバ 黄色いガスパチョ／海野菜のスムール
- ・BONIN FIZZ（ボンニフィズ）



ウミガメシュークリーム

サクサクに焼き上げたシュー生地、たっぷりのカスタードクリームと小笠原産パッションフルーツのジャムを詰めた、爽やかな味わいのシュークリームです。マカロンとマシュマロでデコレーションし、可愛らしいウミガメの姿を表現しました。



チンアナゴ・ニシキアナゴ・ホワイトスポッテッドガーデンイールのティラミス

北海道産マスカルポーネを使用した濃厚なティラミスを、水槽をイメージして長方形に仕立てました。チンアナゴ、ニシキアナゴ、ホワイトスポッテッドガーデンイールをかたどったチョコレートで、すみだ水族館の世界観をユニークに演出しています。



金魚ゼリー ライチソルベ

青く透き通るエルダーフラワーゼリーに白いライチソルベを浮かべ、ラズベリーの寒天で泳ぐ金魚を表現しました。涼感たっぷりで遊び心あふれる一品です。



ピンククラゲロールケーキ

ビーツで色付けしたピンク色のロール生地に、いちごジャムとホイップクリームを巻き込み、さらに白きくらげ入りのいちごとラズベリーのジュレとムースを重ねて、印象的なクラゲの姿をイメージしました。可愛らしいビジュアルと奥行きのある味わいが魅力です。すみだ水族館の定番のおみやげ「クラゲクッション」をモチーフにした一品です。



水色クラゲタルト

アーモンドクリームとブルーベリーを焼き込んだタルトに、ヨーグルトムースとブルーベリージュレを重ねました。水色の淡い彩りとフレッシュな風味をお楽しみください。ピンククラゲロールケーキと同様に、「クラゲクッション」をモチーフにしています。



エルダーフラワーゼリーの魚

プレートには、青いエルダーフラワー風味のゼリーに、ラズベリー味のチュイルでかたどったサンゴを添え、まるで海中を覗き込んだような涼やかな世界を演出しました。



ペンギン岩場スコーン

岩場にたたずむペンギンをイメージした、竹炭入りスコーンです。可愛いペンギンシュガーと、すみだ水族館で暮らすマゼランペンギンの生息地「アルゼンチン」で親しまれているキャラメルのような“ドルセ・デ・レチェ”を添えてお楽しみいただけます。



小笠原の塩マドレーヌ ホタテ貝のタルタル／

オットセイメルバ 黄色いガスパチョ／海野菜のスムール

小笠原の塩をきかせたマドレーヌに、塩漬けレモンとホタテ貝のタルタルをサンド。オットセイ型のサブレとメルバトースト、さらに海の恵みを活かしたサラダ仕立ての一品など、島の美しい自然と水の風景を一皿に表したセイボリーです。



BONIN FIZZ (ボニンフィズ)

小笠原の神秘的で深い海をイメージした、爽やかなカクテル。大水槽を見上げるような幻想的なひとときを、泡のきらめきとともにグラスに閉じ込めました。

提供価格 : すみだ水族館コラボアフタヌーンティー 平日 ¥6,958 (税サ込)

土日祝 ¥7,590 (税サ込)

すみだ水族館入場チケット付コラボアフタヌーンティー ¥8,958 (税サ込)

*コーヒーと紅茶セレクションのフリーフローとカクテル 1 杯が付きます。

*入場チケットの有効期限は 7 月 1 日 (火) ～9 月 30 日 (火) です。

入場チケットの追加購入は現地にて通常料金でご購入ください。

すみだ水族館コラボ ナイトアフタヌーンティー (平日限定) ¥6,072 (税サ込)

*ナイトアフタヌーンティーは、カクテル 1 杯、好きなドリンク 2 杯が付きます。

提供期間 : 2025 年 7 月 1 日 (火) ～8 月 31 日 (日)

提供時間 : 12:00 - 18:30 (最終受付 15:30)

(「ナイトアフタヌーンティー」は 18:00 - 21:30、最終受付 20:00)

※3 時間制 (「ナイトアフタヌーンティー」は 1 時間半制)

※L.O.は終了時間の 30 分前

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/05/SumidaAquarium-AfternoonTea.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。

大澤 隆一（おおさわ りゅういち）

ペストリーシェフ

2006 年からパティシエとしてのキャリアをスタート。

台湾など国内外で経験・知識を培ったのち、2018 年 12 月ハイアット セントリック 銀座 東京のペストリーシェフに就任。

2023 年 3 月には国内トップクラスのパティシエたちが競う「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」にて最優秀技術賞を受賞。これまでの異なるジャンルや幅広い分野での経験を活かし、ユニークな食材の組み合わせや柔軟な発想力で、NAMIKI667 の看板商品であるアフタヌーンティーなど個性あふれるペストリーアイテムを生み出している。



すみだ水族館について

2012 年に東京スカイツリータウン®の開業とともにオープンした完全屋内型の水族館です。

「近づくともっと好きになる。」をコミュニケーションコンセプトとして掲げ、さまざまな角度から眺められる水槽や、アクリル板を通さずに観察できる展示など、いきものの息づかいを間近に感じていただける展示が特徴です。小笠原のアオウミガメの保全、マゼランペンギンやクラゲの繁殖、東京の金魚文化をつなぐ取り組みなどサステナブルな活動も積極的に行っています。

URL : <https://www.sumida-aquarium.com/>



すみだ水族館
SUMIDA AQUARIUM

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。