



HYATT CENTRIC™
GINZA TOKYO

PRESS RELEASE

2025 年 7 月 17 日 (木)
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
推し活のお祝いシーンにもぴったり！
紫の恵みを味わう、心も満たす健やかなひととき
「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー vol.2」
2025 年 9 月 1 日 (月) ～9 月 30 日 (火)

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、ヘルシーなパープルフードを存分に使用した「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー vol.2」を、2025 年 9 月 1 日 (月) ～9 月 30 日 (火) の期間限定で提供いたします。



「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー vol.2」

6 月に販売し大好評を博した「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー」が、装いを新たに再登場いたします。美しい色合いとヘルシーさに注目が集まるパープルフードをふんだんに使い、身体にやさしいグルテンフリーで仕上げた、見た目も味わいも華やかなスイーツとセイボリーをご用意しました。

今回はハート型のモチーフを散りばめ、お気に入りの一瞬を残したくなる、ときめくようなビジュアル。秋の始まりにぴったりの、ヘルシーで心満たされるティータイムをご提案いたします。

また、バタフライピーと巨峰のジュレをのせたみずみずしいパンナコッタや、カシスとマロンが織りなすモンブラン、赤ワインで煮たドライイチジクを詰めたシュークリームなど、彩り豊かなパープルカラーのスイーツが並びます。さらに、紫芋のヴィシソワーズやグルテンフリーパンケーキなど、身体にやさしいセイボリーも充実。多くの方にお楽しみいただける、満足感のあるラインアップです。

ハイアット セントリック 銀座 東京では、お好きなカラーのドリンクと、推しの誕生日など様々なシーンでご利用いただける無料のメッセージプレートがセットになった「推し活プラン」もご用意しております。是非「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー vol.2」とあわせて、お気に入りのカラーに囲まれた、心ときめくひとときをお過ごしください。

メニュー内容：

- ・ バタフライピーと巨峰のジュレとパンナコッタ
- ・ カシスとマロンのモンブラン
- ・ ドライイチジクと赤ワインのシュークリーム
- ・ ピオーネとエルダーフラワーのジュレ カシスソルベ
- ・ アールグレイとカシスとイチジクのムース
- ・ ラベンダーとカシスのオペラ
- ・ 洋梨とカシスのティグレ
- ・ グルテンフリーパンケーキ
- ・ 紫芋のヴィシソワーズ



バタフライピーと巨峰のジュレとパンナコッタ

バニラの優しい甘さが広がるパンナコッタに、バタフライピーのジュレとみずみずしい巨峰を重ねました。爽やかな香りと甘みが口の中でふんわり広がり、涼やかな彩りとともにさっぱりと楽しめます。



カシスとマロンのモンブラン

サクサクとしたメレンゲの上に、フランス産マロンクリームとマロンのシロップ煮を重ね、カシスのシャンティで華やかに仕上げました。濃厚な甘みとほのかな酸味が調和した、秋の味わいを楽しめるひと品です。



ドライイチジクと赤ワインのシュークリーム

米粉で焼き上げたシュー生地に、カスタードクリームと赤ワインで煮たドライイチジクを詰めました。オレンジとスパイスの香りが重なる深い味わいに、赤ワインのシートが華やぎを添えます。



ピオーネとエルダーフラワーのジュレ カシスソルベ

エルダーフラワーの上品な香りが広がるゼリーに、みずみずしいピオーネをのせ、カシスのソルベを添えました。爽やかな甘みとほどよい酸味が重なり、口いっぱいに広がる果実の香りが、後味までさっぱりと包み込みます。



アールグレイとカシスとイチジクのムース

紅茶の豊かな香りが広がるムースに、カシスのジュレを重ね、鮮やかなカシスのコーティングで仕上げました。しっとりとしたアーモンド生地にイチジクのジャムが優しく溶け合い、豊かな味わいがお楽しみいただけます。



ラベンダーとカシスのオペラ（右）／洋梨とカシスのティグレ（左）

ラベンダーとカシスの香るシロップを染み込ませた米粉生地、カシスのバタークリームを重ねた華やかなオペラと、アーモンド生地に洋梨とカシスのジャムを閉じ込めました。爽やかな酸味とチョコの甘みが絶妙に調和するティグレです。



グルテンフリーパンケーキ（右）／紫芋のヴィシソワーズ（左）

コク深い牛肉のラグーと爽やかな赤キャベツのマリネをのせた米粉のパンケーキに、彩り豊かなサラダを添えました。紫芋のスープとともに、自然な甘みとさっぱりとした味わいのコントラストをお楽しみいただけます。



Purple Memory（パープル メモリー）

ヴァイオレットリキュールに、甘さを引き立てるアーモンドとローズのシロップを重ね、レモンの酸味で引き締めました。トニックで仕上げた、華やかで爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

提供価格：パープル グルテンフリー アフタヌーンティー vol.2 平日 ¥6,958（税サ込）
土日祝 ¥7,590（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。

パープル グルテンフリー ナイトアフタヌーンティー vol.2 ¥6,072（税サ込）

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

提供期間：2025 年 9 月 1 日（月）～9 月 30 日（火）

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/2025/07/Gluten-Free-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。

「Autumn Cocktails」

秋の気配がゆるやかに広がる季節にぴったりの、個性豊かな 4 種のカクテルをご用意しました。「赤ノ御汁」は、トマトをベースに味噌と醤油を加え、和の旨みを感じさせる奥深い味わいに仕上げました。「Arvo Time」は、アールグレイの芳醇な香りとぶどうの甘みが重なり、紅茶と果実の余韻を楽しめる上品なカクテル。「月見草」は、エルダーフラワーとソーダですっきりと仕上げたノンアルコールカクテル。秋風のようにやさしく香ります。「星月夜」は、マスカットの爽やかさに金粉のきらめきを添えた、秋の夜空を思わせるロングカクテル。いずれもこの季節にしか味わえない、ストーリー性あふれるラインアップです。

提供価格 : 赤ノ御汁 ¥2,530 (税サ込)
(写真左より) Arvo Time ¥2,783 (税サ込)
月見草 ¥2,277 (税サ込)
星月夜 ¥2,783 (税サ込)

販売期間 : 9月1日(月)～11月30日(日)

提供時間 : Bar & Lounge 営業時間に準ずる



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。



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 : 平日 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)
土日祝 11:30 - 15:30 (L.O.15:00)
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)

NAMIKI 667

■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。