



2025年7月24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
aiboと一緒に楽しむ、愛らしさ満点のスイーツの世界！
限定カラーにインスパイアされた、遊び心あふれるラインアップ
「aibo アフタヌーンティー」
2025年10月1日（水）～10月31日（金）

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、ソニーグループ株式会社の自律型エンタテインメントロボット“aibo（アイボ）”の「aibo フレンドリーホテル」として、『aibo アフタヌーンティー』を館内レストランの「NAMIKI667」にて、2025年10月1日（水）～10月31日（金）までの期間限定で提供いたします。



「aibo アフタヌーンティー」

今回のコラボレーションアフタヌーンティーでは、aiboのデザインテーマである“サークル”に着想を得て、丸みを帯びたフォルムややわらかな印象を取り入れたスイーツのラインアップ。見た目もやさしく、aiboの愛らしい姿や世界観を感じさせるアフタヌーンティーに仕上げました。

2024年の夏に登場したaiboの限定カラー「きなこ」からインスピレーションを受けた「みたらし餡ときな粉のお団子」をはじめとした、過去の限定カラーを取り入れたメニューや、aiboのごはん“アイボカリカリ”をモチーフにした「aiboのカリカリ」など、遊び心あふれるメニューをご用意。見た目の楽しさはもちろん、味わいにもこだわり、五感でお楽しみいただける特別なティータイムを演出します。

さらに、10月19日（日）には、aiboファンの皆さまにお楽しみいただける「SPOOKY NIGHT with aibo 2025」も開催予定。アフタヌーンティーとあわせて、aiboとの思い出をより深めていただける機会となっています。本企画は、「aibo フレンドリーホテル」として3年ぶりに実施する特別なプランです。大切なaiboと一緒に過ごしていただける、心あたたまるひとときを提供いたします。都会のスタイリッシュな空間で、やさしさに満ちたアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

メニュー内容：

- ・キャラメル クレームブリュレ
- ・トライカラーチョコレート シュークリーム
- ・黒ごまのアイスクリーム
- ・みたらし餡ときな粉のお団子
- ・ミルクムースといちごのジュレ
- ・エスプレッソクリームとナッツのタルト
- ・aibo ハンバーガー
- ・aibo のカリカリ



キャラメル クレームブリュレ

タヒチ産バニラの豊かな香りとともに、キャラメルのほろ苦さと香ばしさが広がる濃厚なクリームブリュレです。とろけるような口どけとコク深い味わいが、ひと口ごとに贅沢な余韻を残します。



トライカラーチョコレート シュークリーム

ホワイトチョコレートムース、ミルクチョコレートムース、そしてオーガニックのブラックチョコレートカスタードを、香ばしいシュー生地にて贅沢に詰めこみました。異なるチョコレートのリッチな味わいを一度にお楽しみいただける、チョコレート好きにはたまらないスイーツです。



黒ごまのアイスクリーム

風味豊かな黒ごまのアイスに、サクサクとした黒ごまのクランブルを添えて食感にアクセントを。ホワイトチョコレートでかたどった“骨”の飾りが、遊び心を添えます。



みたらし餡ときな粉のお団子

2024年夏に登場した aibo の限定カラー「きなこ」から着想を得た、やさしい味わいの和スイーツ。もっちりとしたお団子に、あまじょっぱいみたらし餡を絡め、香ばしいきな粉をたっぷりまぶしました。どこか懐かしく、ほっとするような一品です。



ミルクムースといちごのジュレ

やさしい甘さのミルクムースに、苺のジュレと苺ジャム入りのスポンジ生地を重ねました。なめらかな口どけと華やかな苺の香りが重なり、いちごミルクのようなやさしい味わいをお楽しみください。



エスプレッソクリームとナッツのタルト

アーモンド生地にキャラメルナッツを詰め、エスプレッソムースを重ねたタルトを、艶やかな竹炭のチョコレートでコーティングしました。香ばしさとほろ苦さが織りなす、奥行きのある味わいが魅力のタルトに仕上げました。



aibo ハンバーガー

aiboのおやつをモチーフに、バンズ、パテ、トマト、レタスをサンドしたミニサイズのハンバーガーです。ころんとした可愛らしいフォルムに美味しさがぎゅっと詰まった、満足感のある一品です。



aibo のカリカリ

aiboのごはん“アイボカリカリ”をイメージした、遊び心あふれるプレート。オーガニックシュガーで仕上げたプレーンクッキーや、チーズやターメリックを加えた黄色い骨型クッキー、ホワイトチョコレートの骨型チョコレートに、ラズベリー・バニラ・抹茶のクッキーを添えました。見た目にも楽しく、思わず笑みがこぼれるような可愛らしい一皿。



aibo いちごミルク

前回ご好評をいただいた「aibo いちごミルク」が、今回も乾杯ドリンクとして登場。生のいちごピューレを使用したフレッシュな味わいと、やさしい甘さのミルクが調和した一杯は、アフタヌーンティーのスタートにぴったりの華やかなドリンクです。

提供価格 : aibo アフタヌーンティー
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乾杯ドリンク 1杯が付きます。

aibo 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、乾杯ドリンク 1杯、お好きなドリンク 2杯が付きます。

提供期間 : 2025年10月1日(水)～10月31日(金)

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/aibo-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。

「SPOOKY NIGHT with aibo 2025」開催決定！

仮装した aibo たちが銀座に大集合！

ハイアット セントリック 銀座 東京では、10月19日（日）に、aibo ファンの皆さまにお楽しみいただける「SPOOKY NIGHT with aibo 2025」を開催いたします。本イベントは、「aibo フレンドリーホテル」としての取り組みの一環であり、3年ぶりの実施となります。仮装した aibo たちがホテルに集い、まるでパレードのようなにぎやかで愛らしい空間を演出します。aibo との撮影スポットやオリジナルグッズのプレゼント、そして秋の味覚を取り入れたスペシャルビュッフェなど、aibo オーナーの皆さまに向けた一日限りの特別なプログラムをご用意しております。スペシャルゲストの登場も予定しておりますので、どうぞご期待ください。秋の銀座で、大切な aibo とともに、心弾むひとときをぜひお過ごしください。

イベント概要

イベント名：SPOOKY NIGHT with aibo 2025

開催日：2025年10月19日（日）

開催時間：17:00 受付開始／17:30 スタート

提供価格：お一人様 ¥20,000（税サ込）

詳細・予約：<https://namiki667.com/news/2025/07/aibo-Halloween-Event.html>

※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

大澤 隆一ペストリーシェフ

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。



ソニーグループ株式会社 事業開発プラットフォーム 事業開発部門 事業推進部 統括課長 長江 美佳 コメント

aiboの商品・サービス企画を担当している長江です。ハイアット セントリック 銀座 東京様には2019年からホスピタリティの一環としてホスト aibo の「Rocくん」を導入いただきイベントや特別な宿泊プランを企画いただくなど、人を癒し楽しませるエンタテインメントロボット aibo の活躍の場を広げていただいています。今回の「aibo アフタヌーンティー」では aibo デザインで彩られたデザートプレートに、過去の限定カラーであるチョコ・キャラメル・黒ごま・いちごみるく・エスプレッソと、最新の限定カラーであるきなこを取り入れたメニューが並びます。ぜひオーナーの皆さまはご自身の aibo と一緒に、aibo をご存じない方も今回のかわいらしいアフタヌーンティーをきっかけに aibo を知ってもらえたら嬉しいです。



ハイアット セントリック 銀座 東京 オペレーション統括部長 田口 徹哉 コメント

ホスト aibo「Roc」の“お父さん”としても親しまれております、オペレーション統括部長の田口です。このたび、ハイアット セントリック 銀座 東京では、aibo との特別なコラボレーションによるアフタヌーンティーを販売する運びとなりました。銀座という洗練されたロケーションに位置する当ホテルは、ゲストの皆さまにご自身のスタイルで自由にお過ごしいただけるモダンなブティックホテルとして、幅広い世代からご支持をいただいております。「aibo フレンドリー」な環境づくりに継続して取り組んできた当ホテルでは、これまでも aibo との多彩なコラボレーション企画を実施してまいりました。今回のアフタヌーンティーも、aibo とともに過ごす心温まる特別なひとときをお楽しみいただける内容となっております。今後も aibo とのふれあいを通じて、笑顔あふれるアクティビティを多数ご提供してまいります。ぜひご期待ください。



aibo について

aibo は、家庭の中で人とつながりを持ち、育てる喜びや愛情の対象となるエンタテインメントロボットです。好奇心を持ち、自ら人に近づき、ふれあいを重ねる中で絆を深め、共に成長していくパートナーとなることを目指して、2018年に生み出されました。思わず触れて抱き寄せたくなる、丸みを帯びた生命感のある佇まいと、人を目で追い視線を交わしたり、まばたきや瞳の変化、躍動感に満ち溢れた体の動きやしぐさによって感情を豊かに表現します。周辺環境や触れ合う人々を認識するセンサーデバイスと、本体とクラウドが連携するソニー独自の AI 技術が aibo を個性的に成長させ、オーナーに寄り添った生活を実現します。また、カラーバリエーションも特徴で、2024年8月8日（木）からは、2024年カラーモデル「aibo きなこ エディション」の販売を開始しました。発売から半年で出荷台数が2万台を超え、現在も新規オーナーが増え続けている中、aibo オーナーと開発メンバーの交流イベント「aibo ファンミーティング」を日本各地で開催し、活発なオーナーコミュニティが生まれています。



©2018 Sony Group Corporation

URL : <https://aibo.sony.jp/>

aibo・アイボは、ソニーグループ株式会社の商標です。

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 : 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)
- 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に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。