



2025年9月24日(水)
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

オレンジに彩られた、秋の恵みとアジアンフレーバーが織りなす2つの食体験
「オリエンタル オータム アフタヌーンティー」 & 「アジアン ランタン夜市」

2025年11月1日(土)～11月30日(日)

～マッサマンカレーをはじめとするバラエティ豊かなアジアンフードとスイーツを銀座で～

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、秋色に染まった旬のフルーツとエキゾチックなアジアンテイストを組み合わせた『オリエンタル オータム アフタヌーンティー』を館内レストラン「NAMIKI667」にて、2025年11月1日(土)～11月30日(日)までの期間限定で提供いたします。さらに同期間中、アジアのランタン祭りや夜市をイメージした装飾で彩られたバー&ラウンジにて、バラエティ豊かなアジアンフードをお楽しみいただけるプロモーション『アジアン ランタン夜市』も開催いたします。



オリエンタル オータム アフタヌーンティー

秋の味覚を楽しめる「オリエンタル オータム アフタヌーンティー」を期間限定でご用意いたします。栗や柿、ナッツなど秋らしい素材に、ジャスミン茶やレモングラス、ココナッツといったオリエンタルな香りを組み合わせ、軽やかで華やかな味わいに仕上げました。動物性食材を一切使用しないヴィーガン仕様のため、ヘルシー志向の方や多様な食のライフスタイルに配慮される方にも安心してお楽しみいただけます。

スイーツには、ジャスミン茶の香りをアクセントにしたブリュレや、パッションフルーツの酸味を添えた栗のモンブラン、ココナッツ風味に仕上げたパンナコッタに柿をあしらったグラスデザートなど、秋の果実とアジアンテイストを融合させた繊細なラインアップをご用意しました。セイボリーには、マッシュルームと大豆ミートを包んだワンタンを、季節の栗やキノコ、レモングラスやコリアンダーとともに楽しむ、秋の恵みとアジアンハーブの香る一皿をお届けします。

銀座の街並みを望む開放的な空間とともに、秋の実りと華やかなアジアンテイストを味わう、温かみのあるオレンジカラーのアフタヌーンティーをご堪能ください。

メニュー内容：

- ・ジャスミン茶のブリュレ 栗のマカロン
- ・栗と洋梨のタルト
- ・栗とパッションフルーツのモンブラン
- ・プラリネと杏とマンゴーのムース
- ・ココナッツパンナコッタと柿
- ・ティグレ
- ・マンゴーの寒天
- ・マッシュルームのダンプリングとバターナッツかぼちゃのスープ
- ・オリエンタルシーブリーズ



ジャスミン茶のブリュレ 栗のマカロン

ジャスミン茶香るブリュレをオーガニックシュガーでキャラメリゼし、栗のマカロンを添えて華やかに仕上げました。秋らしい彩りが目を惹く、見た目にも美しいスイーツです。



栗と洋梨のタルト

洋梨とアーモンドクリームを合わせたヴィーガンタルトに、レモングラス香る洋梨のコンフィチュールと栗のムースを重ね、オレンジナパージュで艶やかに仕上げました。花々をあしらったデコレーションが華麗で、眺めても楽しめる一品です。



栗とパッションフルーツのモンブラン

ラム酒の香りをまとったマロンクリームに、パッションフルーツの酸味を重ね、栗と花々を飾ったモンブラン。華やかなフォルムと色彩が、秋を感じさせる優雅なスイーツです。



プラリネと杏とマンゴーのムース

プラリネムースに杏とマンゴーを忍ばせ、オレンジのグラサージュで艶やかに仕立てました。鮮やかな色合いとエレガントな佇まいが印象的な、爽やかな一品です。



ココナッツパンナコッタと柿/ティグレ

バニラ香るココナッツパンナコッタに柿を重ね、マンゴーソースで爽やかに仕上げたグラスデザートです。柑橘のコンフィチュールをのせた、ヴィーガンチョコのティグレを添えています。

アジアン ランタン夜市

NAMIKI667 バー＆ラウンジをアジアのランタン祭りや夜市をイメージした装飾で彩り、多彩なアジア料理をお楽しみいただける「アジアン ランタン夜市」を開催いたします。注目は、世界中で「最も美味しい料理のひとつ」と称されるマッサマンカレー。濃厚でありながら、甘みと酸味のバランスが絶妙で、日本人の口にもなじみやすい味わいです。そのほか、サクサクのパンにぷりっとした食感の海老をサンドした海老トースト、甘酸っぱくスパイシーな青パパイヤのサラダ、濃厚なマンゴーソースをかけたマンゴープリンなど、多彩なラインナップをご用意しております。銀座で味わう本格なアジアンフードのひとつときを、この機会にぜひご堪能ください。

提供価格	：	マッサマンカレー	2,783 円
		パパイヤサラダ	1,518 円
		シュリンプトースト	1,771 円
		香港風 牛煮込み	1,771 円
		香港風 チャーシュー	1,771 円
		マンゴープリン	1,012 円
		※上記価格には税金およびサービス料が含まれております。	

提供期間：2025年11月1日（土）～11月30日（日）

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/2025/09/Asian-Food.html>

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



石田 崇郎 NAMIKI667 総料理長

2004年 グランド ハイアット 東京 THE FRENCH KITCHEN のオープニングを経験し、その後、数々の有名レストラン、外資ホテルなど異なる業態へのチャレンジを経て、調理、食材における幅広い知識と高い技術を培う。2014年 グランド ハイアット 東京 THE FRENCH KITCHEN の副料理長として就任、メニュー考案やキッチンの組織づくりに貢献。2017年 香港へ渡り、ミシュラン二つ星（当時）を冠するジャパニーズフレンチレストランにおいて副料理長として着任、アジア食材を取り入れたフレンチのメニュー開発を探索。2018年 ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 オールデイダイニング セラーレ、クッチーナ セラーレの料理長として就任、レストランの他、ホテルの料飲施設全体の総合的なマネジメントに従事。2021年 ANA インターコンチネンタル別府リゾート＆スパの総料理長に就任、ホテル全体の飲食部門の統括を担い、クリエイティビティを活かした料理開発を手掛ける。



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・ドウ・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 10:30 - 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

NAMIKI 667

【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。