



報道関係各位

2025年9月25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
**莓が咲く雪のようなショートケーキと、トリュフ香る丸ごとローストチキン
クリスマスの夜を彩る2つのスペシャルメニューが期間限定で登場！**

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、「Holiday Feast To-Go」をテーマに、見た目にも味わいにも個性あふれる「クリスマス ショートケーキ」と「クリスマス ローストチキン」を販売いたします。ショートケーキは2025年12月22日(月)から25日(木)まで、ローストチキンは一足早く12月19日(金)から25日(木)までの期間限定で登場。ご自宅でも気軽に楽しめるホリデーシーズンのごちそうとして、大切な人と過ごすクリスマスを華やかに演出いたします。



クリスマス ショートケーキ

オーガニックシュガーやケージフリーの卵を使用した、しっとりと焼き上げたスポンジ生地で、とびきり甘くて美しい形が特徴の、埼玉県産のブランド苺「あまりん」を贅沢にサンド。北海道産生クリームにオーガニックシュガーとバニラを合わせたコク深いホイップで全体を包み込み、表面にはホワイトチョコレートとバニラのクリームをふんわりと絞り上げています。真っ白な雪を思わせるクリームの上には、ルビーのようにきらめく苺や鮮やかなミントを散りばめ、まるでクリスマスブーケのような華やかで愛らしい姿に仕上げています。



提供価格 : 5,500 円(税込 5,940 円) ※数量限定
サイズ : 4.5 号(14cm)

販売期間 : 2025 年 12 月 22 日 (月) ~ 12 月 25 日 (木)
受け渡し時間 : 12:00 - 21:00
予約期間 : ~ 12 月 17 日 (水) まで
受け渡し場所 : ハイアット セントリック 銀座 東京「NAMIKI667」
詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/09/Christmas.html> またはお電話にて

クリスマス ローストチキン トリュフファルシ

国産の若鶏を丸ごとじっくりと焼き上げ、中には芳醇なトリュフと、ふっくらと炊き上げたもち米や雑穀を詰め込みました。香ばしく焦がした醤油と、旨味を凝縮したフォンドヴォーをブレンドした特製ソースが鶏の旨味を一層引き立て、豊かな余韻を残します。仕上げにはレモンバームやミント、セルフィーユを添え、爽やかな香りと彩りをプラス。テーブルに並べれば、迫力のある見た目と華やかさでクリスマスの食卓を盛り上げ、心温まるひとときを演出してくれる一品です。



提供価格 : 7,000 円 (税込 7,560 円) ※数量限定
販売期間 : 2025 年 12 月 19 日 (金) ~ 12 月 25 日 (木)
受け渡し時間 : 12:00 - 21:00
予約期間 : ~ 12 月 24 日 (水) 18 時まで
受け渡し場所 : ハイアット セントリック 銀座 東京「NAMIKI667」
詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/09/Christmas.html> またはお電話にて

※販売個数は状況により変更する場合がございます。

数量限定につき、予定数に達し次第受付を終了いたします。

※お受け取り日の 2 日前 (受取日含まず) まではキャンセルが可能です。

それ以降のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。

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追求。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 10:30 - 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 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。