



2025 年 10 月 30 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
甘さ際立つ埼玉県産ブランド苺『あまりん』が贅沢に香る
冬の華やぎを楽しむ至福のスイーツ
「あまりん ストロベリー アフタヌーンティー」
2025 年 12 月 1 日 (月) ～2026 年 2 月 15 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) は、埼玉県産ブランド苺『あまりん』をはじめとする多様な苺が主役の『あまりん ストロベリー アフタヌーンティー』を館内レストラン「NAMIKI667」にて、2025 年 12 月 1 日 (月) ～2026 年 2 月 15 日 (日) までの期間限定で提供いたします。



あまりん ストロベリー アフタヌーンティー

埼玉県が 8 年の歳月をかけて開発した新品種『あまりん』は、糖度が高く酸味が穏やかなバランスのよい甘さが特徴で、その濃厚な味わいから「練乳いらすの苺」とも称されます。見た目にも美しい円錐型の果実は、鮮やかな赤色とみずみずしい艶を持ち、口に含むと芳醇な香りが広がる希少なブランド苺です。

今回のメニューでは、ペストリーシェフ 大澤 隆一の地元・埼玉県美里町にある「井上農園」から取り寄せた『あまりん』を贅沢に使用。ふるさとの味を大切にしたいシェフの思いが込められています。

しっとりと焼き上げたスポンジに『あまりん』をサンドしたショートケーキや、フレッシュな苺をたっぷりと飾った「苺タルト」のほか、まるで本物の果実のような「苺ムース」、鮮やかな色合いが美しいグラスデザート「苺パンナコッタ」などが登場します。さらに、プレートを彩る「苺とラズベリー寒天とミニモンブラン」が華やかな世界観を演出。別皿では、メレンゲの軽やかな食感が楽しい「あまりんのパブロバ」や、プレミアムプラン限定の、冬の煌めきがあふれる「あまりんの苺ミルクスノードームパフェ」など、ここでしか出会えない苺スイーツが並びます。セイボリーには、貝の旨味とクリームで仕上げた具沢山のスープと、苺の甘味とビーツの彩りが華やかなフランボワーズドレッシングのサラダをご用意しました。

銀座の洗練された空間で、旬の『あまりん』と多様な苺の魅力を味わう、冬ならではの至福のアフタヌーンティー体験をお楽しみください。

メニュー内容：

- ・ 苺シュークリーム
- ・ 苺タルト
- ・ あまりんのショートケーキ
- ・ 苺ムース
- ・ 苺パンナコッタ
- ・ 苺とラズベリー寒天とミニモンブラン
- ・ あまりんのパブロバ
- ・ あまりんの苺ミルクスノードームパフェ（プレミアムプラン限定）
- ・ クラムチャウダー／苺とピーツのサラダ
- ・ Bubbly Snow（バブリースノー）



苺シュークリーム

オーガニックシュガーで丁寧に炊き上げた濃厚なカスタードクリームを、ふんわりと焼き上げたシュー生地につぶりと詰めました。フレッシュな苺を添え、トップには赤ワインゼリーのシートと可憐な花をあしらひ、華やかに仕上げています。



苺タルト

アーモンドクリームを敷き込んで焼き上げたタルト生地には、なめらかなカスタードクリームを絞り、フレッシュな苺をたっぷりと飾りました。ホイップクリームと雪の結晶型のチュイルを添え、冬の季節感を演出しています。



あまりんのショートケーキ

オーガニックシュガーでしっとりと焼き上げたスポンジに北海道産クリームを重ね、埼玉県産ブランド苺『あまりん』をサンドしました。苺の甘酸っぱさとクリームのコクが織りなす、一口サイズでありながらも贅沢な味わいのショートケーキです。



苺ムース

なめらかな苺ムースの中に苺とラズベリーのジュレを閉じ込め、ラズベリーのコーティングで艶やかに仕上げました。アーモンドを使用した生地の上に、苺とゆずのジャムを重ね、爽やかな酸味が広がる冬らしい味わいに仕立てています。



苺パンナコッタ

バニラを贅沢に使ったなめらかなパンナコッタに、苺ソースとフレッシュな苺、そしてバニラクリームをトッピングしました。白と赤のコントラストに金箔がきらめき、冬の華やぎを感じさせる上品な一品です。



苺とラズベリー寒天とミニモンブラン

苺とラズベリーの寒天に、苺の果実や花びら、ミニモンブランをあしらいました。モンブランには、フランス産マロンを使ったラム酒香るクリームと苺のマロンクリームを絞り、芳醇な香りとともに味わいのハーモニーが広がります。



あまりんのパブロバ ※スタンダードプランのみでの提供

フロマージュブランとサワークリームに、軽やかなメレンゲ、苺とラズベリーのソースを重ねました。ブランド苺『あまりん』とハイビスカスのゼリーシートを添え、花びらが彩りを添える華やかな一皿です。ミルクソルベと雪のチュイルが、冬の澄んだ空気を思わせる繊細な世界観を演出します。



あまりんの苺ミルクスノードームパフェ ※プレミアムプランのみでの提供

埼玉県産『あまりん』をたっぷり使用し、苺のソースと練乳シャンティ、クランブル、苺のミルクグラニテを層に重ねました。雪結晶型のチュイルをあしらい、スノードームのように美しく、冬の華やぎを感じるパフェです。



クラムチャウダー／苺とビーツのサラダ

大ぶりにカットした具材を、貝の旨味と牛乳、クリームで丁寧に仕上げた食べ応えのあるスープです。サラダにはフランボワーズドレッシングを合わせ、苺の甘味とビーツの彩りで華やかに仕上げました。



Bubbly Snow (バブリースノー)

苺とマンゴーをベースに、フレーバーティーとアールグレイをブレンドし、フルーツティーなモクテルに仕上げました。上にはグレナデンシロップで色付けしたフォームミルクを重ね、2層に仕立てた見た目にも可愛い一杯です。

プレミアムプラン：



『あまりん』を贅沢に使用した、スノードームのように美しいパフェをお楽しみいただける、1日6組限定の特別なプランです。窓際ソファ席を確約し、冬の銀座の街並みを眺めながら、ゆったりと贅沢なひとときをお過ごしください。

- ・窓際ソファ席確約
- ・1日6組限定
- ・別皿スイーツを「あまりんのパブロバ」から「あまりんの苺ミルクスノードームパフェ」へ変更

あまりんとは：



埼玉県で誕生した新品種のブランド苺『あまりん』は、強い甘味にほどよい酸味が調和した、濃厚な味わいが特徴です。使用しているのは、埼玉県美里町の「井上農園」より取り寄せたもの。土づくりからこだわり、甘さを追求しながら丁寧に育てられた高品質な『あまりん』です。

埼玉県美里町公式サイト：<https://www.town.saitama-misato.lg.jp/>

監修：フードジャーナリスト 岩谷 貴美（いわや たかみ）



インスタのフォロワーは 10 万人超え。All About ではグルメガイドを務める。雑誌、web、ラジオ、TV を中心に活躍するほか、コンテストの審査員や企業や行政のコンサルティング、メニュー開発、ホテルやレストランのアフタヌーンティー監修なども行う。スイーツに関しては、1 日に 20～30 品食べるのが日常茶飯事。年間では約 3000 品以上になる。

提供価格：あまりん ストロベリー アフタヌーンティー 平日 6,958 円（税サ込）
土日 7,590 円（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。

プレミアムプラン 平日 8,223 円（税サ込）
土日 8,855 円（税サ込）

※窓際ソファ席確約／1 日 6 組限定。

別皿スイーツの「あまりんのパブロバ」が「ミルクスノードームパフェ」に変更となります。

あまりん ストロベリー ナイトアフタヌーンティー 6,072 円（税サ込）

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

提供期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 15 日（日）

提供時間：スタンダードプラン 12:00 - 18:30（最終受付 15:30）

プレミアムプラン（2 部制） 12:00 - 15:00／15:00 - 18:00

ナイトアフタヌーンティー 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/2025/10/Strawberry-AfternoonTea.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。

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。



冬の夜を彩るカクテルコレクション

冬の気配が深まる季節にぴったりの、個性豊かな 4 種のウィンターカクテルをご用意しました。「Amber Kiss」は、ビターチョコレートのほろ苦さにオレンジピールや塩キャラメルの味わいを重ねた、甘く温かみのある一杯。「Velvet」は、冬の東京の夜景をイメージしたワインレッドのカクテル。甘口シェリー酒とカシスにパールパウダーとローズマリーを添えた、華やかで深みのある味わいです。「Citrus Glitter」は、柚子とレモンの爽やかな酸味をはちみつで調和させたノンアルコールカクテル。「Snow-mel」は雪を思わせるフォームミルクの下にキャラメルとカカオリキュールを重ね、エスプレッソの苦味とクリームの柔らかさが溶け合う、冬限定の一杯です。



提供価格	：	Amber Kiss	2,403 円（税サ込）
（写真左より）		Velvet	2,277 円（税サ込）
		Citrus Glitter	1,518 円（税サ込）
		Snow-mel	2,277 円（税サ込）

販売期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

提供時間：Bar & Lounge 営業時間に準ずる

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 10:30 - 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

【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ン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。