



PRESS RELEASE

2026年1月6日（火）

ハイアットセントリック銀座東京

くまモンが銀座にやってくる！熊本県の魅力を体験する  
「くまモン×ハイアットセントリック銀座東京ランチビュッフェ」を開催  
～くまモンが登場する、1日限定スペシャル企画～  
**2026年2月1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、熊本県および株式会社くまもとDMCが展開するプロモーション企画「くまもとモン×東京銀座」の一環として、2026年2月1日（日）、くまモンが来店する「くまモン×ハイアットセントリック銀座東京ランチビュッフェ」を開催いたします。

**くまモン×ハイアットセントリック銀座東京ランチビュッフェ**

本イベントでは、熊本県産食材や県産酒など、“くまもとモン”的魅力を存分に楽しめるランチビュッフェを提供いたします。さらに、熊本県のPRキャラクター「くまモン」が会場に登場し、グリーティングを通じて会場を盛り上げるほか、来場者には数量限定でくまモンのプチグッズをプレゼント。食とエンターテインメントを通じて、熊本の魅力を五感で体感できる内容となっています。ランチビュッフェでは、熊本名産の塩トマトやからし蓮根、熊本県産赤牛「延寿牛」、デコポン®や阿蘇栗など、熊本ならではの食材を随所に取り入れた多彩なメニューを展開。



イメージ写真

「くまもとモン×東京銀座」プロモーションと連動し、銀座という立地ならではの空間の中で、熊本の食文化とくまモンの魅力を同時に楽しめる、1日限定の特別なイベントです。

**■ランチビュッフェ開催概要**

場所：ハイアットセントリック銀座東京3階 NAMIKI667

料金：お一人様 11,385円（税・サービス料込）

日時：2026年2月1日（日）

【1部】11:30～13:00 | くまモン登場時間：12:15～12:45（約30分間）

【2部】13:30～15:00 | くまモン登場時間：14:15～14:45（約30分間）

予約：<https://namiki667.com/news/2026/01/Kumamon-LunchBuffet.html>

※各回とも、会場内でのくまモンのグリーティングを予定しています。

※内容は変更となる場合があります。

## ■メニュー（※一部抜粋）

- ・熊本名産塩トマト カプレーゼスタイル
- ・サーモンのマリネ からし蓮根チップス
- ・チーズ プレート
- ・ブレッド各種
- ・サラダバー
- ・ショートパスタ 熊本塩トマトのブッタネスカ
- ・真鯛のソテー ローストベジタブル ブールブランソース
- ・鮮魚のブレゼ 浅利 季節野菜
- ・熊本県産赤牛 延寿牛のローストビーフ コンディメント
- ・デコポン®タルト
- ・阿蘇栗のモンブラン
- ・熊本産苺ショートケーキ
- ・フルーツ（熊本スイカ、デコポン®）

※仕入れの状況により一部内容が変更になる可能性がございます。



## ■デコポン®ジントニック

ジューシーで、口の中でプチプチとはじける食感が特徴のデコポンを使用したジントニックです。旬のフルーツならではのフレッシュな味わいと、キリっとしたジントニックを合わせることで、すっきりとした飲み心地に仕上げました。



場所：ハイアットセントリック銀座 東京 3階 NAMIKI667

料金：¥2,530（税・サービス料込）

期間：2026年1月21日（水）～2月28日（土）

## ■「くまもとモン×東京銀座2026」について

「くまもとモン×東京銀座」は、東京・銀座エリアの商業施設や飲食店と連携し、「銀座」というブランド力を活用して熊本県産品（くまもとモン）の認知向上と消費拡大を目指すプロモーション事業です。

食、文化、体験を通じて、熊本の魅力を国内外へ発信しています。

特設サイト：

[https://urldefense.com/v3/\\_https://kumamotomon.com/2025/tokyo/\\_;!!PoGYGYb4!gH8jRVn41mUxxiWiZp79hxC8EgfWAVuxALXbUYjYsuDzqezlVXfR2M4BUet7MPN-P\\_Qosqlaeu61m-HjrAovnfIO\\_a1Y03QX1LeU\\$](https://urldefense.com/v3/_https://kumamotomon.com/2025/tokyo/_;!!PoGYGYb4!gH8jRVn41mUxxiWiZp79hxC8EgfWAVuxALXbUYjYsuDzqezlVXfR2M4BUet7MPN-P_Qosqlaeu61m-HjrAovnfIO_a1Y03QX1LeU$)

## 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 のオーブニングを経験し、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 濱良垣アイランド 沖縄 オールディダイニング 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。



## 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、大きなオーブ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 m<sup>2</sup> 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 フロアのオールディーデイニング 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 m<sup>2</sup>

■ホテル施設 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>

料飲施設：ダイニング、バー＆ラウンジ 630 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>

■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、愉快な会話、地元の味覚にインスピラ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](http://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。