



HYATT CENTRIC™
GINZA TOKYO

PRESS RELEASE

2026年2月10日（火）
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 白にときめくホワイトデーのご褒美スイーツ “推し色”と楽しむ「ホワイトチョコレートとベリーのムース」

～ホワイトデー限定「ホワイトチョコレートとラズベリーのシュークリーム」も登場～

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、やさしいホワイトカラーに包まれた「ホワイトチョコレートとベリーのムース」を、2026年3月7日（土）～3月15日（日）までの期間限定で販売いたします。さらに同期間中、ダイニングバー「NAMIKI667」の定番テイクアウトスイーツ「銀座のシュークリーム」をホワイトデー仕様にアレンジした「ホワイトチョコレートとラズベリーのシュークリーム」も販売いたします。



ホワイトチョコレートとベリーのムース

バニラの香りを効かせたホワイトチョコレートムースに、カシスとラズベリーのクリーム、ジュレを重ねた、奥行きのある味わいが魅力のムースケーキです。スポンジ生地にはアーモンドを使用し、しっとりとした食感とともにリッチなコクを引き出しました。表面はホワイトチョコレートでコーティングし、やさしいホワイトカラーに。仕上げには、甘さの中にほどよい塩味を感じる塩バニラ風味のホワイトチョコレートホイップをあしらひ、金箔とハート型のホワイトチョコレートで華やかにデコレーションしました。ホワイトチョコレートのまろやかさとベリーの酸味が織りなす味わいは、断面の美しさとともに印象に残る一品です。

期間中は、お好みでお選びいただける前菜とメインに「ホワイトチョコレートとベリーのムース」を組み合わせた、全3品のランチコースもご提供いたします。



加えて、何色にも染まれる“ホワイトケーキ”にあわせ、店内提供では全9色の中から好きなカラーをお選びいただける「推し色ドリンク」付きプランもご用意しました。推しカラーのドリンクとともに写真撮影を楽しみながら、自分らしい“推し活”のひとつときをお過ごしください。



- 提供価格** : 店内提供（選べる9色の推し色ドリンク付き）
5,000円（税・サービス料込）
ケーキ付ランチコース
6,072円（税・サービス料込）
内容：選べる前菜、メイン、「ホワイトチョコレートとベリーのムース」の全3品
テイクアウト
4,500円（税込）
※ケーキはいずれも4号サイズ（12cm）となります
- 販売期間** : 2026年3月7日（土）～3月15日（日）
- 受け渡し場所** : ハイアット セントリック 銀座 東京「NAMIKI667」
- お渡し時間** : 12:00 – 21:00
- 詳細・予約** : <https://namiki667.com/news/2026/01/2026-WhiteDay.html>
またはお電話（03-6837-1300）にて
- 予約受付** : お渡し日の2日前まで
- ※テイクアウト商品も店内にて写真撮影が可能です。
- ※メッセージプレートは別途承ります。

ホワイトチョコレートとラズベリーのシュークリーム

NAMIKI667 ペストリーによる人気シュークリームシリーズに、ホワイトデーシーズン限定の新作が登場します。サクッと焼き上げたシュー生地、バニラ香るホワイトチョコレートクリームをたっぷりと詰め、ラズベリージャムをアクセントに加えました。シュー生地とラズベリージャムにはオーガニックシュガーを使用。やさしい甘さと甘酸っぱい風味のコントラストをお楽しみいただけます。仕上げにはホワイトチョコレートをふんわりとまとうせ、ホワイトデーの贈り物にぴったりな一品に仕上げました。1日20個限定のため、銀座散策のお供やささやかなギフトとしてもおすすめです。



- 提供価格** : 464円（税込）
- 販売期間** : 2026年3月7日（土）～3月15日（日）
- 受け渡し場所** : ハイアット セントリック 銀座 東京「NAMIKI667」
- お渡し時間** : 11:00 – 21:00
- 詳細・予約** : <https://namiki667.com/news/2026/01/Ginza-Creampuff-WhiteChocolate.html>
またはお電話（03-6837-1300）にて
- 予約受付** : お渡し日の2日前まで

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、外資系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。



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）
- 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。