

2026年2月26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 × ひかり味噌
ひかり味噌の発酵の魅力を堪能する
味噌料理と甘酒ドリンクのコラボレーションメニューを期間限定で提供
2026年3月3日(火)～5月31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、オーガニック味噌のリーディングカンパニー「ひかり味噌株式会社」(長野県諏訪郡下諏訪町 4848-1、代表取締役社長 林 善博、以下 ひかり味噌)※1とのコラボレーションを実施。ひかり味噌が誇る発酵食品を使用した期間限定メニューを提供いたします。

※1 ひかり味噌株式会社 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



『晴れのち糀』をベースにした3種のモクテル『晴春』

糀由来の自然な甘みと酸味を活かした新感覚甘酒『晴れのち糀』をベースにした3種のモクテル『晴春』も登場します。砂糖を加えずとも奥行きのあるコクを感じられる『晴れのち糀』に、それぞれの果実の個性を掛け合わせました。

マンゴーは、濃厚な甘酒の風味とトロピカルな甘味が調和し、食前にも食後にも心地よく寄り添う一杯。苺は、甘酸っぱい果実味とやさしい甘みが重なり合う、デザート感覚で楽しめる仕上がりです。パイナップルは、生の果実を贅沢に使用し、フレッシュな酸味と甘酒のコクが溶け合う、満足感のある味わいに仕立てました。発酵由来のやわらかな甘みが、それぞれの果実の魅力を引き立てます。

提供価格 : マンゴー 1,391円(税・サービス料込)
苺 1,391円(税・サービス料込)
パイナップル 2,024円(税・サービス料込)

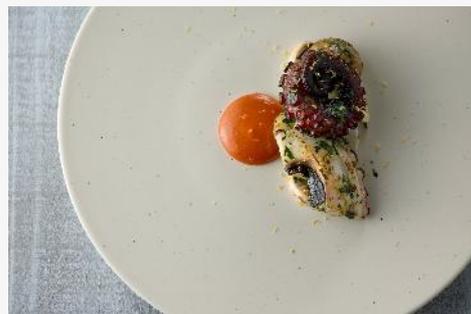
提供期間 : 2026年3月3日(火)～5月31日(日) *状況に応じて、提供時期が変更となる場合がございます。

提供時間 : 日～水 11:00 - 22:00 (L.O. 21:30) / 木～土 11:00 - 23:30 (L.O. 23:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2026/02/namiki667-collaboration-menu.html>

炙り真蛸と新じゃがいも「長期熟成味噌」の深いコクと赤パプリカのソース

香ばしく炙った真蛸に、春を感じさせる新じゃがいもを合わせ、ひかり味噌の長期熟成味噌『大寒仕込み味噌 渾』がもつ“深い旨味”を赤パプリカの甘みとともにソースに仕立てました。『大寒仕込み味噌 渾』は、こだわりの大寒仕込み天然醸造味噌の中から選りすぐりの味噌を数種ブレンド。米糀の上品な甘みと深い熟成の旨みが渾然一体となって調和した奥行きのある味わいが特長です。その重層的な味わいが真蛸の繊細な甘みを引き立て、赤パプリカのやわらかな甘さが全体をやさしく包み込みます。発酵の力が素材の個性を際立たせる、味噌の新たな魅力を感じていただける一皿をお楽しみください。



提供価格 : 3,289 円 (税・サービス料込)

提供期間 : 2026 年 3 月 3 日 (火) ~ 5 月 31 日 (日) *状況に応じて、提供時期が変更となる場合がございます。

提供時間 : Lunch | 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)
Dinner | 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2026/02/namiki667-collaboration-menu.html>
またはお電話 (03-6837-1300) にて

朝食ビュッフェでも発酵の魅力体験『CRAFT MISO 生糀』の味噌汁を提供

同期間中、朝食ビュッフェにて、ひかり味噌の『CRAFT MISO 生糀』を使用した味噌汁をご用意します。一般的な味噌づくりの2倍以上の工程を要する「Cozy 糀ブレンド製法」を活用した『CRAFTMISO 生糀』は、国産米 100%の糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出した、フレッシュでフルーティーな味わいが特長。一日の始まりに、発酵の力で身体をやさしく整える軽やかで上品な一杯です。



ひかり味噌について

「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに、自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けしたいという思いのもと安心安全で高品質な味噌づくりを行っています。厳選素材を用い大豆・米・塩だけで作った無添加味噌や、農薬や化学肥料に頼らず、自然の恵みを生かした農法で育まれた原材料で作るオーガニック味噌を中心に、ライフスタイルの変化に応じ、即席みそ汁やスープ、麴造りの技術を活かした塩こうじ、甘酒なども展開しています。おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力を入れています。

公式 HP : <https://www.hikarimiso.co.jp/>

HIKARI  MISO

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 : 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)
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。