

2026年2月27日（金）

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

国際女性デーに社内プログラム「WOMEN@HYATT INITIATIVE 2026」を開催
「Give to Gain（与えることで得られる）」をテーマに支え合うカルチャーを育む
～シンボルカラー“紫”を基調にしたミモザシュー&カクテルも登場～

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、2026年の国際女性デーのテーマ「Give to Gain（与えることで得られる）」に基づき、全従業員を対象とした社内プログラム「WOMEN@HYATT INITIATIVE 2026」を開催いたします。また、国際女性デーの象徴とされるミモザの花をモチーフに、シンボルカラーの“紫”を基調とした限定シュークリームおよびカクテルを、2026年3月1日（日）～3月9日（月）の期間限定で提供いたします。



WOMEN@HYATT INITIATIVE 2026

ハイアット セントリック 銀座 東京では、ハイアットグループのパーパス「We care for people so they can be their best.（私たちは思いやりの心で相手の「最高」を導き出します。）」のもと、全従業員が自身のキャリアや新たな可能性を見つける機会を創出し、多様性のある職場づくりを推進する場として、2022年に「MIMOSA COLLEGE」を発足しました。以来、2か月に1度、各ハイアットホテルがホストとなり、ハイアットの女性リーダーや外部からのゲストスピーカーを迎え、性別や世代、セクションを超えた対話を通じて職場の活性化を図ってきました。

本年の国際女性デーは、2026年のテーマ「Give to Gain（与えることで得られる）」に基づき、以下の3つのプログラムを実施いたします。

【Talent Development】

2026年3月9日（月）～

Women@Hyatt Committee メンバーと協働し開発した「女性活躍のメンタープログラム」を実施します。キャリア形成やリーダーシップ向上を支援し、一人ひとりが自分らしい学びに踏み出せる環境を整えます。人材への投資こそが、より強固でしなやかな組織づくりにつながるという考えのもと、継続的な成長機会を提供します。

【Wellbeing】

2026年3月9日（月） 11:00～11:20（オンライン） | 15:00～15:30 / 16:00～16:30（対面・各回6名限定）

ウェルビーイングを支援する取り組みとして、ピラティスインストラクターの中嶋あゆり氏を招き、オンラインおよび館内ジムにて特別レッスンを開催します。デスクに座ったまま行える、上半身を深い呼吸とともに動かし肩こり改善を目指すオンラインセッションと、骨盤まわりを整え姿勢改善を目指すセルフケアピラティスを実施。短時間でも身体を動かすことで心身のバランスを整え、自分自身をいたわる大切さを再認識する機会を創出します。

【Appreciation】

2026年3月1日（日）～3月8日（日）

「Give to Gain（与えることで得られる）」を体現する象徴的なアクティビティとして、同僚同士が感謝の気持ちを伝え合うプログラムを実施します。感謝のメッセージを「Mimosa Card」に記して贈り合うことで想いをつなぎ、集まったカードで「Mimosa Tree」を完成させます。感謝を“与える”ことで、信頼や絆という“得られる”価値を育み、全員がいきいきと活躍できる職場環境を目指します。

国際女性デー限定メニュー



国際女性デーの象徴であるミモザの花と、「正義と尊厳」のシンボルカラー“紫”をテーマにしたスペシャルメニューを提供します。紫色の華やかさの中に込められたメッセージとともに、女性の輝きを祝う特別なひとときを彩ります。

詳細：<https://namiki667.com/news/2026/02/International-Womans-Day.html>

パープルミモザ

ストロベリーシロップとブルーキュラソー、スパークリングワイン（Gancia）を合わせたオリジナルカクテル。甘酸っぱいストロベリーとドライなスパークリングワインが調和した、華やかで軽やかな一杯に仕上げました。紫色を基調とした可憐なビジュアルで、国際女性デーのシンボルカラーを表現。味わいだけでなく、目でも楽しみいただけます。

提供価格 : パープルミモザ 1,897円 / パープルミモザ（モクテル） 1,518円
* 上記は税・サービス料込の料金です。

提供期間 : 3月1日（日）～3月9日（月）

提供時間 : 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）

ミモザシュークリーム

ミモザの花束をイメージした特別なシュークリーム。軽やかに焼き上げたシュー生地の中に、バニラが豊かに香るなめらかなカスタードクリームと甘酸っぱいカシスジャムをたっぷり詰めました。仕上げには国際女性デーのシンボルカラーである紫色のエディブルフラワーをあしらひ、ブーケのように仕上げています。1日10個限定のため、自分へのご褒美や、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) *1日10個限定(2日前までに要予約)
受け渡し場所 : ハイアット セントリック 銀座 東京 3F 「NAMIKI667」
受け渡し期間 : 3月1日(日)～3月9日(月) 11:00 - 21:00

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 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。