

2026年3月24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  
母の日に贈る“食べられる花束”  
ホテルメイドの香り豊かな「紅茶とバラのシュークリーム」  
2026年5月6日(水・休)～5月10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、母の日に向けて、花束を贈るような気持ちを込めて仕上げた「紅茶とバラのシュークリーム」を2026年5月6日(水・休)～5月10日(日)の期間限定で提供いたします。



### 紅茶とバラのシュークリーム

白砂糖を使用せず、オーガニックシュガーで仕立てたやさしい甘さのシュークリームです。サクッと軽やかに焼き上げたシュー生地の中には、丁寧に抽出した紅茶の香りが広がるカスタードクリームをたっぷり詰めました。さらに、苺の甘酸っぱさにバラの華やかな香りを重ねたコンフィチュールを合わせ、口にした瞬間、ふわりと優雅な香りが広がります。仕上げには可憐なバラの花をあしらひ、見た目にも華やかな一品に。花束を贈るような気持ちでお楽しみいただける、“食べられるお花”のスイーツです。

日頃の感謝の気持ちを込めて、大切なお母さまへ“食べられる花束”を贈ってみてはいかがでしょうか。

- 提供価格** : 464円(税込) \*数量限定(2日前までに要予約)  
**販売期間** : 2026年5月6日(水・休)～5月10日(日)  
**受け渡し場所** : ハイアット セントリック 銀座 東京 3F 「NAMIKI667」  
**お渡し時間** : 11:00 - 21:00  
**詳細・予約** : <https://namiki667.com/news/2026/03/Mothers-Day-2026.html>  
またはお電話 (03-6837-1300) にて  
※数量限定につき、限定数に達し次第終了いたします。

## 銀座のシュークリーム

大好評をいただいている NAMIKI667 ペストリーチームによる「銀座のシュークリーム」は、ひまわりの種を混ぜ込んだ生地にも BROWN SUGAR 1ST.のオーガニックシュガーを使用し、また、同社商品の上質なマダガスカル産のバニラビーンズをクリームの中につぶりと詰め込んだ、白砂糖不使用のオーガニックなシュークリームです。香ばしさと明るいフレーバーの中に、素材そのもののコクと香りがしっかり感じられるヘルシーな一品に仕上げました。銀座を訪れた際のちょっとした手土産にもおすすめのこだわりスイーツです。



- 提供価格** : 410 円 (税込) \*1 日 20 個限定 (予約推奨)  
**提供期間** : 通年  
**受け渡し場所** : ハイアット セントリック 銀座 東京 3F 「NAMIKI667」  
**お渡し時間** : 11:00 - 21:00  
**予約方法** : 03-6837-1300  
※数量限定につき、終了次第受付は終了いたします。

## 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】

NAMIKI667 は、“自宅のようにくつろげる街のレストラン”をコンセプトに、誰もが気軽に立ち寄れる温かな空間を提供しています。ライブ感あふれるショーキッチンやオープンから立ちのぼる香り、そして素材の持ち味をいかした料理が、五感で愉しむ食体験へと誘います。並木通りに面したテラスからは、季節ごとに表情を変える銀座の景色を望むことができます。吹き抜けの開放的な空間には、活版文字をモチーフにしたアートワークや、人々が行き交う銀座のように多様な素材を織り込んだインテリアが施され、この場所ならではの心地よい雰囲気を生み出しています。個室や多目的スペースも備えており、日常のひとときから特別なシーンまで、幅広い用途でご利用いただけます。

## 【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。季節限定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 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。