

2026年6月10日(水)

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
昨年、一昨年と好評を博した人気コラボレーションが今年も登場！
“江戸リウム”や小笠原の恵みを味わう、夏限定コラボレーション
「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー2026」

2026年7月1日(水)～8月31日(月)

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)では、東京スカイツリータウン®内にある「すみだ水族館」とのコラボレーションによる「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー2026」を、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間限定で提供いたします。



すみだ水族館コラボアフタヌーンティー2026

昨年も多くのお客様にご好評をいただいた「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー」が、今年も内容をアップデートして登場します。3年目を迎える今年は、“江戸”と“小笠原”をテーマに、すみだ水族館を象徴するいきものたちや幻想的な展示空間を、遊び心あふれるスイーツとセイボリーで表現しました。

“江戸リウム”をイメージした「金魚ゼリーミルクアイス」は、しょうがとブルーキュラソーシロップを合わせた透明感のあるゼリーに、ラズベリー寒天の金魚を泳がせた涼やかなグラスデザートです。さらに、すみだ水族館の人気者・チンアナゴたちをあしらった抹茶ショートケーキや、2026年4月と5月に誕生したきょうだいの赤ちゃんペンギンを添えた岩場をイメージしたロックシュークリームなど、思わず写真を撮りたくなる愛らしいスイーツが並びます。

また、セイボリーには、小笠原諸島にゆかりのある食材や和のエッセンスを取り入れました。魚介の旨味が溶け込んだレモン香るスープカレーや、とうもろこしの自然な甘みを活かした冷製ポタージュなど、夏らしい爽やかな味わいのメニューをご用意。水族館で過ごす夏のひとときを一皿に閉じ込めたような、幻想的なアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

“江戸”と“小笠原”をテーマに、すみだ水族館の魅力をちりばめた期間限定のアフタヌーンティー。銀座で過ごす特別な夏のひとときをお届けします。

メニュー内容：

<スイーツ>

- ・金魚ゼリー ミルクアイス
- ・抹茶ショートケーキ with チンアナゴ・ニシキアナゴ・ホワイトスポッテッドガーデンイール
- ・きょうだいペンギンのロックシュークリーム
- ・ピンククラゲムースのタルト
- ・オットセイムース
- ・シロワニのラムレーズンクッキーサンド

<セイボリー>

- ・レモンシーフードカレー
- ・とうもろこしのポターージュ

<スペシャルドリンク>

- ・ Summer Memory (カクテル/ノンアルコール対応)



金魚ゼリー ミルクアイス

すみだ水族館内「江戸リウム」の幻想的な金魚展示をイメージしたガラスデザート。しょうがとブルーキュラソーシロップのゼリーにミルクアイスを合わせ、寒天の金魚を浮かべた、透明感あふれる涼やかな一品です。



抹茶ショートケーキ with チンアナゴ・ニシキアナゴ・ホワイトスポッテッドガーデンイール

抹茶のショートケーキをココットに詰め込み、すみだ水族館の人気者であるチンアナゴなど、3種のガーデンイールをあしらいました。抹茶ならではの爽やかな香りとはろ苦さを楽しめる、遊び心あふれる一品です。



きょうだいペンギンのロックシュークリーム

ペンギンプールの岩場をイメージしたシュークリームです。小笠原産の塩を使用した塩バニラクリームをたっぷり詰め込み、2026年4月と5月に誕生したばかりのきょうだいの赤ちゃんペンギンをイメージしたクッキーを添えました。



ピンククラゲムースのタルト

艶やかないちごのムースにいちごのジャムを忍ばせた、クラゲをモチーフにした毎年大人気のスイーツです。アーモンドクリーム入りの香ばしいタルトとともに楽しみください。



オットセイムース

あどけないオットセイの顔を模したミルクチョコレートのムースの中に、爽やかなパッションフルーツを忍ばせました。黒糖を使用したサブレがアクセントとなり、奥行きのある味わいに仕上げています。



シロワニのラムレーズンクッキーサンド

竹炭を使用したシロワニモチーフのブラッククッキーに、小笠原産ラム酒を使用したラムレーズンクリームをサンド。ラムの芳醇な香りとレーズンの甘みが広がる、大人の味わいに仕上げました。



レモンシーフードカレー／とうもろこしのポターージュ

小笠原の島レモンや島トマトなど、島の豊かな食文化から着想を得たセイボリーです。レモンやトマトに、ホタテ貝、小海老、白身魚を合わせた、魚介の旨味が溶け込んだスープカレーと、とうもろこしの自然な甘みを活かした冷製ポターージュをご用意しました。夏にぴったりなひんやりとした冷製ポターージュは、カレーの合間の口直しとしてもお楽しみいただけます。



Summer Memory

すみだ水族館内「江戸リウム」の金魚水槽をイメージした限定カクテルです。鮮やかな水中をイメージしたメロンゼリーと、いちごゼリーで表現した金魚が彩り、爽やかな炭酸を合わせました。

※アルコール・ノンアルコールどちらもご用意可能です。

- 提供価格** : すみだ水族館コラボアフタヌーンティー 平日 6,958 円 (税・サービス料込)
すみだ水族館コラボアフタヌーンティー 土日祝 7,590 円 (税・サービス料込)
すみだ水族館入場チケット付きアフタヌーンティー 全日 8,958 円 (税・サービス料込)
※コーヒーと紅茶セレクションのフリーフローと乾杯ドリンク 1 杯が付きます。
すみだ水族館コラボナイトアフタヌーンティー 6,072 円 (税・サービス料込)
※ナイトアフタヌーンティーは、乾杯ドリンク 1 杯、お好きなドリンク 2 杯が付きます。

提供期間 : 2026 年 7 月 1 日 (水) ~ 8 月 31 日 (月)

提供時間 : 12:00-18:30 (最終受付 15:30)

※ナイトアフタヌーンティーは 18:00 - 21:30、最終受付 20:00

※3 時間制 (ナイトアフタヌーンティーは 1 時間半制)

※L.O.は終了時間の 30 分前

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2026/05/SumidaAquarium-AfternoonTea.html>

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

SNS キャンペーン

ハイアット セントリック 銀座 東京の公式 X アカウント ([@hyattcentricGNZ](https://twitter.com/hyattcentricGNZ)) をフォローのうえ、対象投稿をリポストいただいた方の中から抽選で、すみだ水族館や NAMIKI667 に関連する賞品をプレゼントするキャンペーンを実施いたします。

【期間】

2026 年 6 月 10 日 (水) ~ 6 月 16 日 (火)

【プレゼント内容】

- | | |
|---------------------------------|----------|
| ・すみだ水族館 年間パスポート | 1 組 2 名様 |
| ・すみだ水族館 コラボアフタヌーンティー2026 ペアご招待券 | 2 組 4 名様 |
| ・クラゲクッション | 3 名様 |
| ・ふにゃっとシロワニ抱きまくら | 1 名様 |

【応募方法】

- ① ハイアット セントリック 銀座 東京の公式 X アカウント ([@hyattcentricGNZ](https://twitter.com/hyattcentricGNZ)) をフォロー
- ② キャンペーン対象投稿をリポスト
- ③ 「推しのいきもの」をコメントすると当選確率アップ

すみだ水族館について

2012 年に東京スカイツリータウン®の開業とともにオープンした完全屋内型の水族館です。

「近づくともっと好きになる。」をコミュニケーションコンセプトとして掲げ、さまざまな角度から眺められる水槽や、アクリル板を通さずに観察できる展示など、いきものの息づかいを間近に感じていただける展示が特徴です。小笠原のアオウミガメの保全、マゼランペンギンやクラゲの繁殖、東京の金魚文化をつなぐ取り組みなどサステナブルな活動も積極的に行っています。

URL : <https://www.sumida-aquarium.com/>



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 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。