

2026 年 7 月 28 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

## 幸運を運ぶクローバーに想いを込めた、韓国の伝統食文化とウェルネスのひととき 「韓国ウェルネス アフタヌーンティー」 & 「K-Night Market」

2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

～心と身体を満たすティータイムから、にぎわう夜市グルメまで、秋限定の美食体験～

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、韓国で古くから親しまれてきた伝統食材と、世界中で注目を集めるソウルのカフェカルチャーを取り入れた『韓国ウェルネス アフタヌーンティー』を、「NAMIKI667 バー & ラウンジ」にて期間限定で提供いたします。あわせて、韓国夜市をイメージした『K-Night Market』も開催し、韓国の多彩な食文化をお楽しみいただけます。



### 韓国ウェルネス アフタヌーンティー

美容や健康への関心が高まる韓国では、古くから「薬食同源」の考え方が暮らしに根付き、五味子や高麗人參、ヨモギ、十六穀米など、身体をいたわる食材が日常的に親しまれています。一方で、伝統を大切にしながらも、新たなスイーツやドリンクを次々と生み出すソウルのカフェカルチャーは、世界中の人々を魅了し続けています。本アフタヌーンティーでは、韓国の伝統素材が持つ奥深い味わいと、現代ソウルのカフェシーンを彩る感性を融合させ、ホテルならではの繊細なアレンジを加えることで、韓国の食文化を新しいスタイルで表現しました。

スイーツには、五味子のゼリーと洋梨のパナコッタを合わせた「五味子ヴェリーヌ」をはじめ、韓国伝統菓子・インジョルミを現代風にアレンジした「ドバイチョコインジョルミ」、菓葉を和の最中と組み合わせた「菓葉風 最中」、香り豊かなヨモギを使用した「ヨモギシュークリーム」などをご用意。韓国で親しまれる素材を、繊細な技法で華やかなスイーツへと昇華しました。セイボリーには、鶏手羽や高麗人參、栗の旨味を引き出した「サムゲタンスープ」、十六穀米を使用した彩り豊かな「キンパ」、韓国伝統の醤油だれで漬けた「カンジャンセウ」など、滋味深い味わいが広がるメニューを取り揃えています。

さらに、ドリンクには韓国伝統茶である「ユジャチャ（柚子茶）」と「メシルチャ（梅茶）」もご用意。韓国ならではの味わいを、ティータイムを通してお楽しみいただけます。

伝統とソウルの今を表現したアフタヌーンティーで、美味しさとウェルネスが調和する韓国の魅力を、銀座で過ごす優雅なティータイムとともにご堪能ください。

## メニュー内容：

### <スイーツ>

- ・五味子ヴェリーヌ
- ・柚子ムース 山椒サブレ
- ・ドバイチョコインジョルミ
- ・ヨモギシュークリーム
- ・菓菓風 最中
- ・サツマイモンブラン

### <セイボリー>

- ・サムゲタンスープ
- ・十六穀米キンパ
- ・カンジャンセウ



#### 五味子ヴェリーヌ

洋梨のパナコッタに、韓国伝統素材である五味子のゼリーを合わせました。五味子の豊かな風味と洋梨のやさしい甘みが調和する、彩り豊かなグラスデザートです。



#### 柚子ムース 山椒サブレ

爽やかな柚子香るフロマージュブランムースに、柚子ジャムの酸味を重ねました。三つ葉のクローバーをあしらひ、山椒を効かせたサブレがアクセントとなる一品です。



#### ドバイチョコインジョルミ

香ばしく焼き上げたカダイフとピスタチオホワイトチョコレートを、もっちりとした求肥で包み、サクサク食感のサブレにのせて仕上げました。きな粉の香りをまとうせ、韓国で人気のインジョルミとドバイチョコレートを融合した、新感覚のスイーツです。



#### ヨモギシュークリーム

韓国でも親しまれるヨモギを練り込んだシュー生地、軽やかなヨモギのカスタードクリームを詰めました。ソウルのカフェトレンドをイメージしたクローバーを添えた愛らしい見た目とともに、ヨモギのやさしい風味が楽しめるシュークリームです。



#### サツマイモンブラン

軽やかなメレンゲに、マルメロとレモンのジュレを重ね、濃厚なサツマイモクリームで包み込みました。秋の味覚を繊細に表現した、優しい甘さが広がるモンブランです。



### 薬菓風 最中

韓国の伝統菓子「薬菓」をイメージした芳醇な甘みを、餡バターとマスカルポーネシャンティとともに香ばしい最中でサンドしました。韓国と日本、それぞれの伝統菓子の魅力を掛け合わせた一品です。



### サムゲタンスープ

鶏手羽をじっくりと炊き上げ、高麗人参や栗の旨味を引き出した韓国の伝統滋養スープです。糸唐辛子を添え、身体に染みわたるような優しい味わいに仕上げました。

### 十六穀米キンパ

十六穀米を使用した韓国風海苔巻き。牛肉やほうれん草、人参、卵など彩り豊かな具材を丁寧に巻き込みました。多彩な穀物を取り入れた、身体にやさしい味わいです。

### カンジャンセウ

甘えびを韓国伝統の醤油だれに漬け込み、小松菜ともやしのナムルを添えました。甘えびのとろけるような食感と旨味を引き立てた、韓国の定番前菜です。

**提供価格：**「韓国ウェルネス アフタヌーンティー」 平日 6,957 円（税・サービス料込）

「韓国ウェルネス アフタヌーンティー」 土日祝 7,590 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。

「韓国ウェルネス 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、好きなドリンク 2 杯が付きます。

**提供期間：**2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

**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/2026/07/Korean-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。

## K-Night Market

NAMIKI667 バー＆ラウンジでは、韓国夜市の賑わいを感じられる「K-Night Market」を期間限定で開催いたします。

甘辛い味わいが食欲をそそる「ヤンニョムチキン」をはじめ、牛肉の旨味が広がる「ソゴギトッポギ」、海鮮の旨味が広がる「ヘムルパジョン」、香ばしく仕上げた「テジキムチポックンパ」など、本場の屋台グルメをホテルスタイルでご用意しました。ドリンクには、韓国ビール「Terra」「CASS」のほか、チャミスルやフレーバーマッコリもご用意。昼は韓国カフェ、夜は韓国夜市へと表情を変える NAMIKI667 バー＆ラウンジで、韓国を旅するようなひとときをお楽しみください。

### メニュー内容：

#### <フード>

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| ・テジキムチポックンパ（豚キムチチャーハン） | 2,277 円 |
| ・ソゴギトッポギ（牛肉のトッポギ）      | 2,150 円 |
| ・ヤンニョムチキン              | 1,644 円 |
| ・ヘムルパジョン（海鮮チヂミ）        | 1,771 円 |
| ・キムチ                   | 1,012 円 |



#### <ドリンク>

- |                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| ・韓国ビール（Terra／CASS）          | 各 2,024 円 |
| ・チャミスル（フレッシュ・すもも・マスカット）     | 各 1,265 円 |
| ・マッコリ（オリジナル・ピーチ・マンゴー・マスカット） | 各 1,265 円 |

※上記価格には税金およびサービス料が含まれております。



**提供期間：**2026年9月1日（火）～10月31日（土）

**提供時間：**NAMIKI667 バー＆ラウンジ営業時間に準ずる

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）

**詳細・予約：**<https://namiki667.com/news/2026/07/Korean-Night-Market.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。

## NAMIKI667 について

# NAMIKI 667

- 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

### 【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 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](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おります。