

2026 年 10 月 15 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

旬のいちごと練乳のやさしい甘さが織りなす、心ときめく冬のティータイム

「ミルキーストロベリー アフタヌーンティー」

2026 年 11 月 3 日 (火・祝) ～2027 年 2 月 28 日 (日)

～12 月からは九州産いちごを贅沢に。土日祝限定でフレッシュいちごのラウンドサービスも～

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、旬のいちごと練乳のやさしい甘さをテーマにした「ミルキーストロベリー アフタヌーンティー」を「NAMIKI667 バー&ラウンジ」にて 2026 年 11 月 3 日 (火・祝) から 2027 年 2 月 28 日 (日) までの期間限定で提供いたします。



ミルキーストロベリー アフタヌーンティー

甘酸っぱくみずみずしい旬のいちごと、どこか懐かしさを感じるやさしい甘さの練乳を組み合わせ、赤と白のコントラストが愛らしいアフタヌーンティーに仕立てました。ショートケーキやシュークリーム、ティラミスなど親しみのあるスイーツに、練乳やマスカルポーネ、ジャスミンムースなど、それぞれ異なるミルキーな味わいを重ね、いちごの甘酸っぱさとのバランスにもこだわりました。

なかでも「トンカ豆のショートケーキ」は、トンカ豆の芳醇な香りを閉じ込めたシロップをたっぷり含ませたしっとりとした生地に、フレッシュないちごの酸味を合わせた一品。「ミルキーシュークリーム」は、香ばしいクッキーシューにカスタードクリームと練乳クリームを絞り、中にはフレッシュないちごを忍ばせました。さらに、いちごをかたどった愛らしいフォルムの「いちごのティラミス」や、あんことクリームチーズ、求肥を組み合わせた「いちご大福」など、味わいはもちろん、見た目にも心ときめくスイーツが並びます。

セイボリーには、牛肉とベシャメルソースを合わせた「ホワイトパスタグラタン」や、真鱈とじゃがいものブランタードを香ばしいタルトに詰めた「真鱈のブランタード タルト仕立て」、信玄鶏とレバーの旨味を閉じ込めた「信玄鶏とレバーのガランティーヌ シュールージュ」など、それぞれの素材の持ち味を生かしたメニューを揃えました。甘酸っぱいいちごのスイーツとともに、セイボリーならではの豊かな味わいをご堪能いただけます。

<12月からは、九州から届く旬のいちごを贅沢に>

12月からは、九州各地で大切に育てられた旬のいちごをふんだんに取り入れます。福岡県の「あまおう」、熊本県の「恋みのり」など、九州を代表するいちごを中心に、その時々仕入れ状況に合わせて旬の品種をご用意。品種ごとに異なる甘みや酸味、香りとともに、九州の豊かな風土が育むいちごの魅力を存分に味わっていただけます。熊本県産いちごを取り入れることで、これまで大切にしてきた熊本とのつながりを未来へつなぎ、復興への想いも込め、九州の豊かな食の魅力を銀座から発信します。

さらに、2026年12月1日（火）から2027年2月28日（日）までの土日祝限定で、フレッシュないちごをお席までお届けするラウンドサービスを実施。旬を迎えたみずみずしいいちごをそのまま味わう、季節ならではのひとときをお楽しみいただけます。

赤く艶やかないちごと、雪のようにやさしいミルクィな甘さに包まれる冬のティータイム。銀座・並木通りを眺めながら、心華やぐひとときをお過ごしください。

メニュー内容：

<スイーツ>

練乳プリン

トンカ豆のショートケーキ

ミルクィシュークリーム

ジャスミンムースケーキ

いちごのティラミス

スノーボール、メレンゲ、練乳クリーム

いちご大福

<セイボリー>

ホワイトパスタグラタン

信玄鶏とレバーのガランティース シュールージュ

真鱈のブランタード タルト仕立て

<スペシャルドリンク>

Milky Ruby



練乳プリン

なめらかでコクのある練乳プリンに、甘酸っぱいいちごのジュレを重ねました。フレッシュないちごとラズベリーを添え、ミルクィな甘さと果実の酸味を一度に楽しめるグラスデザートに仕上げています。



トンカ豆のショートケーキ

オーガニックシュガーを使って焼き上げた生地には、トンカ豆の香りを閉じ込めたシロップをたっぷり含ませました。しっとりとした生地には、いちごのフレッシュな酸味が重なります。



ミルキーシュークリーム

香ばしく焼き上げたクッキーシューに、カスタードクリームと練乳クリームを絞りました。中にジューシーないちごを忍ばせ、軽やかな練乳クリームとともに味わえる一品です。



ジャスミンムースケーキ

風味豊かなアーモンドの生地に、甘酸っぱいいちごのジュレと、ミルキーで、ジャスミンがふんわりと香るムースを重ねました。添えたアーモンドスライスが食感のアクセントになっています。



いちごのティラミス

なめらかでコクのあるマスカルポーネクリームの中に、コーヒーを含ませた生地を忍ばせ、いちごの形に仕立てたティラミスです。周りを包むパリッとしたホワイトチョコレートとともに楽しみいただけます。



スノーボール、メレンゲ、練乳クリーム

口の中でほろりと崩れるスノーボールクッキーと、軽やかに焼き上げたメレンゲに、練乳クリームを合わせました。雪玉の中にいちごが佇むような、愛らしい見た目に仕上げています。



いちご大福

上品な甘さのあんこと、なめらかなクリームチーズのクリームにもちもちとした求肥を合わせ、周りにフレッシュないちごをあしらいました。いちご大福をイメージした、和と洋の味わいを楽しめる一皿です。



ホワイトパスタグラタン

牛肉とベシャメルソースにキャトルエピスの香りを効かせ、フレーゴラを合わせました。ぶちっとした食感と、白くクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。



真鱈のブランタード タルト仕立て

真鱈とじゃがいものブランタードを香ばしいタルトに詰め込みました。なめらかでクリーミーな味わいに、タルトの軽やかな食感がアクセントとなる一品です。

信玄鶏とレバーのガランティーヌ シュールージュ

信玄鶏とレバーの旨味を閉じ込めたガランティーヌに、酸味を効かせたシュールージュと香ばしいブリオッシュのメルバトーストを添えました。食感と味わいのコントラストをお楽しみいただけます。



Milky Ruby

いちごのピューレにミルクを合わせた、まろやかでミルキーな味わいのドリンクです。クランベリーのやさしい酸味をアクセントに、甘さを抑えた軽やかな後味に仕上げました。スイーツとの相性がよく、アフタヌーンティーのひとつきを華やかに彩ります。

期間： 2026 年 11 月 3 日（火・祝）～2027 年 2 月 28 日（日）

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

※180 分制（ナイトアフタヌーンティーは 90 分制）

※L.O.は終了時間の 30 分前

料金： 「ミルキーストロベリー アフタヌーンティー」

2026 年 11 月 3 日（火・祝）～11 月 30 日（月）

平日 6,957 円（税・サービス料込）／ 土日祝 7,590 円（税・サービス料込）

2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

平日 6,957 円（税・サービス料込）／ 土日祝 8,222 円（税・サービス料込）

※コーヒー各種、紅茶、ハーブティーなどをお好きなだけお楽しみいただけます。

※2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの土日祝限定で、フレッシュないちごをお席までお届けするラウンドサービスを実施いたします。

「ミルキーストロベリー ナイトアフタヌーンティー」

2026 年 11 月 3 日（火・祝）～2027 年 2 月 28 日（日）

6,072 円（税・サービス料込）

※乾杯ドリンク 1 杯、コーヒー各種、紅茶、ハーブティーなどから 2 杯お選びいただけます。

ご予約・詳細： <https://namiki667.com/news/2026/10/Strawberry-AfternoonTea.html>

※状況によりメニューは変更になる場合があります。

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 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

活気あふれる都市や観光を楽しめる地域の中心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 ホテルです。さまざまな活動の中心にいたいトラベラーであるお客様を、新しい発見に満ちた冒険の旅へ誘うために作られています。それぞれのホテルには、ロビーからバーやレストランまで、お客様同士で交流できる空間が広がり、選りすぐりのアート、地元の味覚にインスパイアされた料理、こだわりのカクテルを楽しみながら、心地よいひとときをお過ごしいただけます。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、アクティビティなど、近隣エリアの魅力をご案内します。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おります。