



報道関係各位

2019年9月26日

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
五感で味わう、愉快でかわいいハロウィンスイーツ
「Halloween Cake Set」が期間限定で登場

10月1日（火）～10月31日（木）

～「Halloween Cocktail」も10月18日（金）より期間限定で提供～

銀座 並木通りに位置するライフスタイル ホテルブランド 「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）の「NAMIKI667」 Bar & Lounge エリア（URL: namiki667.com）では、ハロウィンらしい怖くてかわいらしい見た目のスイーツを取り揃えた「Halloween Cake Set」を10月1日（火）よりご提供します。また、2種類の「Halloween Cocktail」を10月18日（金）よりご提供します。



Halloween Cake Set

思わず写真を撮りたくなるようなハロウィン気分を盛り上げる、期間限定のスイーツ6種を1つのプレートにまとめました。

ジンジャーとシナモンの風味を感じるフィナンシェの上にクリームチーズを線状に絞り、まるでミイラ男のように仕上げた「マミーキャロットケーキ」を始め、クリームに顔を描いてスプーク（お化け）に見立てた「チョコレートと黒ゴマのおバケシュークリーム」や「ジャック・オー・ランタンのかぼちゃプリン」など、ハロウィンの雰囲気存分に愉しめるかわいらしいスイーツをラインアップ。また、ホワイトチョコで作った本物そっくりの目玉をタルト生地に乗せた「アイボールのラズベリータルト」など、見た目がリアルでちょっぴり怖いスイーツもご用意し、プレートには血に見立てたラズベリーソースをトッピングしました。

怖くてかわいらしい見た目と、いろいろな大人の味わいを同時にお楽しみいただける、ハロウィン限定のケーキセットです。

セット内容： ジャック・オー・ランタンのかぼちゃプリン
モンスターのパンナコッタと赤ワインのジュレ
チョコレートと黒ゴマのオバケシュークリーム
マミーキャロットケーキ
コウモリの紫芋モンブラン
アイボールのラズベリータルト
コーヒー または 紅茶

提供価格： ¥2,400

提供期間： 2019年10月1日(火) - 10月31日(木)

提供時間： 14:00 - 17:00

詳細・予約：<http://bit.ly/BookHalloweenCakeSet>

※プラス¥1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク(A.Y.C.D.)を90分間お楽しみいただけます。
※上記価格に15%のサービス料と10%の消費税を加算させていただきます。
※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Halloween Cocktail

NAMIKI667のカクテルをデザインするバーテンダーたちによる、ハロウィンの雰囲気とインパクト満載の2種類のカクテルを期間限定で提供します。

「Bloody Needle Eyes」はウォッカとトマトジュースを使用した定番のカクテル、ブラッディメアリーをハロウィン仕様にアレンジ。リアルな目玉のゼリーを乗せ、糸唐辛子を最後に添えて刺激的な味わいに仕上げました。一方「Sweet Melty Nightmare」は、かぼちゃとチョコの風味がマッチし、怖くて眠れない悪夢も塗り替えるような、甘くとろける飲み心地です。カクテルの表面には、ジャック・オー・ランタンの顔をあしらいました。見た目も飲み口も全く異なるカクテルを、お好みに合わせて飲み分けてみてはいかがでしょうか。



ドリンク： Bloody Needle Eyes
Sweet Melty Nightmare

提供価格： 各¥1,600

提供期間： 2019年10月18日(金) - 10月31日(木)

提供時間： 17:30 - 23:30

※上記価格に15%のサービス料と10%の消費税を加算させていただきます。
※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

ハロウィン当日の10月31日(木)は、スタッフがハロウィンの仮装をしてお迎えし、一緒にハロウィンを盛り上げます。

ハイアット セントリック 銀座 東京で、五感で堪能できるハロウィンをぜひお楽しみください。



NAMIKI667 について

「NAMIKI667」では、料理長 平川透が作り出す意外なアプローチから生まれるコンビネーションと個性溢れるお料理を提供します。

- 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
- 料理長 : 平川透 (ひらかわとおる)
- TEL : 予約/お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL : namiki667.com
- 営業時間 : 【Dining】 Breakfast : 7:00 - 11:00 (Buffet close 10:30)
Lunch : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) / Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)
【Bar & Lounge】 11:00 - 24:00
- 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

※2019年3月28日より、ビジネス、プライベート利用にも最適なブース席を設け、より充実した空間が出来上がりました。

【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㎡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小規模なイベントやパーティーにも最適。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。バーメニューにはカツサンド、和牛バーガー、季節のパフェ等、時間と幅広い用途に応じたフードやデザートを多数ご用意。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、ヘッドバーテンダーの西村和也(にしむらかずや)がデザイン、素材を愉しむカクテルを提供しています。午後5時から7時の間は『NAMIKI 5 to 7』ハッピーアワーを開催。開業時から人気を博したシグネチャーカクテル、ビール、グラスワインほかを一律¥600で気軽にお楽しみいただけます。毎週木曜日と金曜日の夜は、ライブミュージックが登場。心地よいサウンドを、とっておきのカクテルと共に。