



報道関係各位

2019年10月24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
クリスマスの夜を華やかに彩る
スペシャルディナーコースが期間限定で登場！

12月21日（土）～12月25日（水）

～ネオンアートで飾るクリスマスツリー「星降る夜に」11月29日（金）お披露目～

銀座 並木通りに位置するライフスタイル 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）の「NAMIKI667」（URL: namiki667.com）では、令和最初のクリスマスを彩るディナーコース「Christmas Special Course」や2種類の「Winter Cocktail」をご提供します。また、ネオンアートで飾るクリスマスツリー「星降る夜に」のお披露目とコラボレーションカクテルをご案内します。



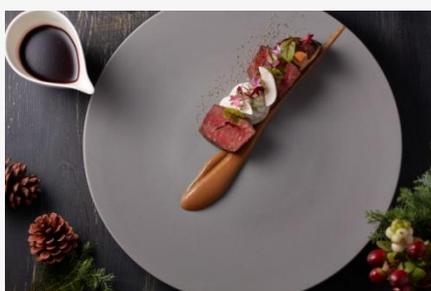
Christmas Special Course

クリスマスの夜を華やかに彩る、スペシャルディナーコースをご用意しました。ディナーコースは、調味料のさしすせそ全てを東京都産にこだわったユニークなマドレーヌ、フォアグラと東京都産の甘酸っぱい苺のコンビネーションが堪らないサンドイッチで幕を開けます。さらに、北海道産毛蟹の力強い味にゆり根のほっこりとした甘みと林檎の酸味で調和を取った一品や、ローストとサラダの2つの顔を味わうことができるブルーオマールのオープンロースト、淡雪のような白い泡のソースが見た目にも美しい甘鯛の鱗焼きといった料理長平川透のこだわりが詰まったメニューが並びます。メインとして、NAMIKI667で大人気の秋川牛を濃厚な赤ワインソースと一緒にのお楽しみいただけます。コースを締めくくるデザートには、フランス産の香り高い栗を使用したモンブランに、牛乳のアイスとラズベリーのペーストを添え、クリスマスリースに見立てた可愛らしい一品を堪能いただけます。見た目も味も満足いただける、スペシャルな夜にぴったりなディナーコースです。

お料理 : 東京“さしすせそ”マドレーヌ フォアグラと東京都産苺のサンドイッチ
 北海道産 毛蟹
 フランス産キャビア 雲丹 百合根 林檎のコンポート ペルノーエッセンス エストラゴン
 ブルーオマールのオープンロースト 根セロリ 黒トリュフソース
 甘鯛の鱗焼き 東京都産 蕪 柚子 紫蘇
 東京都産黒毛和牛 秋川牛サーロインのロースト
 東京都産 椎茸 トリュフマッシュルーム エシャロットピューレ 赤ワインソース
 クリスマスリース モンブラン ラズベリー 東京都小笠原産ラム酒の泡



ブルーオマールのオープンロースト
根セロリ 黒トリュフソース



東京都産黒毛和牛
秋川牛サーロインのロースト



クリスマスリース モンブラン
ラズベリー 東京都小笠原産ラム酒の泡

提供価格 : ¥18,000
 ¥15,000 ブルーオマールのオープンローストを除くコース内容です。
 提供期間 : 2019年12月21日(土) - 12月25日(水)
 ※12月23日(月)、12月24日(火)は¥18,000のコースご提供 2部制
 1部 17:30 - 19:30 (L.O.19:00) | 2部 20:00 - 22:00 (L.O.21:30)
 提供時間 : 18:00 - 21:00 (L.O.)
 詳細・予約 : <http://bit.ly/NAMIKI667ChristmasDinner2019>

※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。

NAMIKI667 Winter Cocktail

ユニークで個性的なカクテルをデザインする NAMIKI667 のバーテンダーたちによる、素材にこだわった 2 種類のカクテルを期間限定で提供します。

「Hatsuyuki 初雪」は日本の冬を代表する食材である生姜と柚子を使ったカクテルです。黒コショウをアクセントとして使用し、さっぱりした味わいに仕上げました。

「Cotton Candy Bellini」は、NAMIKI667 が提案する新しい形のベリーニです。グラスに詰めた綿あめは降り積もった雪をイメージしました。スパークリングワインで綿あめを溶かすと、色とりどりのフルーツシャーベットが現れ、華やかなカクテルが完成します。

ドリンク : Hatsuyuki 初雪 ¥1,600
 Cotton Candy Bellini ¥1,800
 提供期間 : 2019年11月1日(金) - 2020年1月31日(金)
 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。



Hatsuyuki 初雪



Cotton Candy Bellini

ネオンアートで彩るクリスマスツリー「星降る夜に」

記念すべき令和初のクリスマスにハイアット セントリック 銀座 東京を照らすのは、デザイナーNATSUHIDEの率いるアートユニット「Neon Yup Torrid (ネオン・ヤップ・トリッド)」が手掛けるクリスマスツリー「星降る夜に」です。伝統と革新の地である銀座を舞台に「星が空から降ってきて消えずに積もった不思議な夜」をネオンアートで表現しました。各モチーフは、ハイアット セントリック 銀座 東京の歴史や、館内を飾る多数のアートワークからも着想を得ています。クリスマスツリーを初お披露目する 11 月 29 日には、デザイナー、各関係者のみなさまをお迎えし、クリスマスツリーを囲んでのギャザリングを開催します。フェスティブシーズンの館内を優しく照らす、ネオンアートのクリスマスツリーをぜひお楽しみください。

■ストーリー

銀座に星が降りそそぐ 光は消えずに降り積もる
はしゃぐ芸者に猫に富士 そのあと、ひと粒、ふた粒と
跡形もなく消えていく 星の欠片や流れ星
そんな不思議な 星降る夜に

作品説明：

4 階のレセプションには、あの夜を再現したクリスマスツリーの模型「星降る夜に」が展示してあります。
3 階のレストラン入り口には、「星の欠片」が、輝き続けています。
1 階のエントランスには、天井を突き抜けた「流れ星」がまだ、残っております。記念にバーで星の入ったカクテルが登場します。

■展示期間・場所

期間 : 11 月 29 日 (金) -12 月 25 日 (水)
場所 : 4 階 ライブラリーラウンジ

■クリスマスツリーギャザリング

日時 : 11 月 29 日 (金) 17:30 - 19:00
場所 : 4 階 ライブラリーラウンジ
参加申込・問い合わせ : centricginza.pr@hyatt.com
スパークリングワインとカナッペをご提供します。

※定員になり次第、締め切らせていただきます。ご了承のほどよろしく申し上げます。

■「Neon Yup Torrid (ネオン・ヤップ・トリッド)」

NATSUHIDE / 夏秀

Art Direction / Designer

1990 年 横浜生まれ。幼少期に見た「American Comics」に憧れ、訪米。ROUTE66 沿いのネオン看板やアート、カルチャーに大きな影響を受け作品を制作している。近年では CRAZY KEN BAND、TWICE などのアートワークを担当する一方、VANS や Manhattan Portage といったアメリカ発祥ブランドへのデザイン提供も行なっている。

Yuichi YAMAMOTO / 山本 祐一

Neon Works / Artist

1972 年 大阪生まれ。15 才の時にアメリカンネオンアートの第一人者 Michael Flechtner に出会いネオンアートの魅力に引きつけられる。以来ネオンサインの製作に従事する一方、積極的に様々なプロジェクトに参加。やわらかくて、やさしい、心の温度をほんの少し温めてくれる光、日々ネオンの新しい表現を模索している。

Nobumasa TAKAHASHI / 高橋 信雅

Creative Direction / Artist

1973 年 神奈川生まれ。東京と鬼ヶ島に拠点を置き、やさしくニッチな作品を様々なジャンルで発表している。「ジャパニーズグラフィティシリーズ」では漫画や日本の伝統的な手法も取り込み、Microsoft、CONVERSE、TYSONS など企業とのコラボレーションも行なっている。近年では、Sydney Opera House にてライブパフォーマンス、HYATT CENTRIC GINZA TOKYO の全客室、エレベーターのキービジュアルを担当。



Stardust Martini

クリエイティブなカクテルをデザインする NAMIKI667 のヘッドバーテンダー 西村和也による、クリスマスツリー「星降る夜に」にインスパイアされたフェスティブシーズンにぴったりなカクテルが期間限定で登場します。光り輝くネオンをイメージしたジンベースに爽やかなライチの香りが広がる口溶けのよいフローズンカクテルです。

- 提供価格 : ¥1,500
提供期間 : 2019年12月18日(水) - 12月25日(水)
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。



Stardust Martini

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

【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で気軽にお愉しみいただけます。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。