



報道関係各位

2018年9月26日

ハイアット セントリック 銀座 東京

実りの秋を楽しむ期間限定のスペシャルメニュー登場 涼やかな秋の銀座のテラス席で、ワインの A.Y.C.D.を満喫 ～大好評『NAMIKI Wine Terrace』やハロウィン限定メニュー登場！～

2018年1月22日(月)、銀座に開業した新たなライフスタイル 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」(URL: namiki667.com)では、2018年10月1日からバラエティ豊富なワインのオールユーキャンドリンク(A.Y.C.D.)が楽しめる『NAMIKI Wine Terrace』やポップで愛らしいハロウィンケーキセットなど、秋の訪れを愉しんでいただけるスペシャルメニューやイベントをご用意しました。



※イメージ画像

NAMIKI Wine Terrace

夏に大好評だった『NAMIKI Beer Terrace』に続き、『NAMIKI Wine Terrace』が10月1日より登場します。約20種類のワインやレシピ付きフレーバーワインのオールユーキャンドリンク(A.Y.C.D.)とシェフこだわりのワインに合うお料理をご提供。ユニークで多種多様なワインのほか、ビールやワインをベースとしたカクテルなどもお選びいただけます。並木通りに面したテラスで、秋の風情を感じながら心ゆくまでお楽しみください。

オールユーキャンドリンク(A.Y.C.D.)のワインについて

白はシャルドネ、ソーヴィニヨンブランなどのブドウ国際品種に加え、ピノグリや甲州、赤はカベルネソーヴィニヨン、メルローに加え、サンジョベーゼやピノタージュなど、フランス、スペイン、イタリア、アメリカ、オーストラリアほか世界各国から集められたバラエティ豊富なラインナップ。ブドウの特徴や異なるテイストを比較しながら楽しむことができます。銀座6丁目に位置するNAMIKI667に因み、エチケットに6の数字が刻まれた「シジエム」(フランス語で6番目の意味)は時期により赤、白、ロゼの各種をご提供。

オリジナルのフレーバーワインは、ドライベルモットやスイートベルモットにスパイスやハーブで香りづけをしたものをご用意。ガーニッシュはさらに秋を象徴する紅葉の葉を含むハーブ・コンディメントの中から選ぶことができ、ご自身のお好みのフレーバーワインが完成します。

フレーバーワイン レシピ:

- ドライベルモット、ドライシェリー、オレンジビターズ、カルダモン、コリアンダー、バジル、紅葉の葉
- スイートベルモット、カンパリ、コーヒー豆、スターアニス、ビターチョコレート、ローズマリー
シナモンスティック

- ドリンク : スパークリングワイン 2 種、白ワイン 6 種、赤ワイン 6 種、フレーバーワイン 2 種を常時ご用意
ほかビール、カクテルなどオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.)
- お料理 : キヌアとアボカドのグリーンサラダ、スモークサーモン、ジンジャー Dressing、ミックス
ハーブフレンチフライ、季節野菜のケーキサレ、オープンローストカマンベールチーズフォンデュ
ソーセージ 海老 季節野菜
アップルクランブルトンカビーンズ バニラアイスクリーム (グルテンフリー)
- 提供価格 : ¥4,800 (2 時間)
- 提供期間 : 10 月 1 日 (月) - 11 月 30 日 (金)
月～金 14:30 - 24:00 (L.O. 23:30)
土・日・祝日 11:00 - 24:00 (L.O. 23:30)

詳細・予約 : bit.ly/NAMIKIWineTerrace

※飲み放題の提供内容は仕入れの状況で変更する場合がございます。上記価格に 15%のサービス料と 8%の消費税を加算させていただきます。

NAMIKI667 Cake Set

秋の味覚を堪能する食材をふんだんに使用したケーキセットをご用意しました。まるで秋色の絵の具をのせたパレットのような、6 種の個性あふれるケーキと季節のスイーツの盛り合わせをご賞味いただけます。コーヒーや紅茶などのドリンクとご一緒にお召し上がりください。ケーキセットと共にスパークリングワイン (Cava) の飲み放題もご提供しております。



- 提供価格 : ¥2,400
- 提供期間 : 9 月 5 日 (水) - 9 月 30 日 (日)・11 月 1 日 (木) - 11 月 30 日 (金)
※10 月はハロウィンケーキセットをご提供
- 提供時間 : 14:00 - 17:00
- セット内容 : 林檎のタルトタタン、紅茶のシフォンケーキ、フランス栗のシュークリーム
ヴァローナチョコレートとオレンジのムース、塩キャラメルマカロン
洋梨のコンポートとソルベ 白ワインゼリー
コーヒーや紅茶などドリンクの飲み放題付き

+ ¥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.) をお楽しみ頂けます。

※上記価格に 15%のサービス料と 8%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。

銀座で楽しむハロウィン

Halloween Cake Set

秋色満載のフォトジェニックでポップな6種のスイーツアイテムが愉しめる期間限定メニューが登場。南瓜やラズベリー、赤ワインを使った、美味で怖カワイイゴーストたちが集結。ハロウィン気分を盛り上げます。



提供期間 : 10月1日(月) - 10月31日(水)

提供価格 : ¥2,400

提供時間 : 14:00 - 17:00

セット内容: 南瓜のマカロン、レッドベルベットケーキ、ラズベリーソルベと赤ワインゼリー

ベリーミイラタルト、南瓜のモンブラン、ブラックセサミシュークリーム

コーヒーや紅茶などドリンクの飲み放題付き

+ ¥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.) をお楽しみ頂けます。

※上記価格に15%のサービス料と8%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 Trick or Treat Tea

10月27日(土)、28日(日)の2日間限定で、ハロウィンをモチーフとしたポップでキュートなケーキやスイーツとセイボリー各種、焼きたてのスコーンなど、アフタヌーンティーのひとつをbuffeスタイルで思う存分にご堪能いただけます。

日程 : 10月27日(土)、10月28日(日)

提供時間 : 15:00 - 17:00 (L.O.)

提供価格 : ¥3,800 (90分)

内容 : スイーツ、ケーキほか、セイボリー各種、スコーンなどbuffeスタイルで提供
コーヒーや紅茶などドリンクの飲み放題付き

特典 : ハロウィングッズを身につけてきた方に、オリジナルカクテルを一杯プレゼント
※ワンポイント仮装可。先着30名様限定

Halloween DJ Night

ハロウィン当日に Halloween DJ Night を開催。ハロウィングッズを身につけてきた方に、バーテンダー西村和也のオリジナルカクテルを一杯プレゼント。仮装したスタッフとともに銀座の中心でハロウィンをお楽しみください。



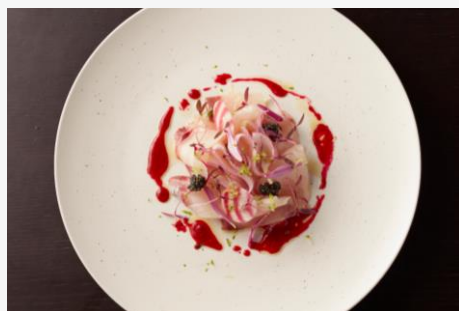
日程 : 10月31日(水)

提供時間 : 19:00 - 24:00

特典 : ハロウィングッズを身につけてきた方に、オリジナルカクテルを一杯プレゼント
※ワンポイント仮装可。先着30名様限定

秋のアラカルトメニュー

食材の実りの季節にアラカルトメニューがますます充実しました。家族や仲間とシェアスタイルで手軽にお愉しみいただけるお料理が続々登場。秋のそよ風を感じながら、開放感溢れるテラス席でのお食事もおすすめてです。



パテ・ド・カンパーニュ 人参のサラダ
コンソメジュレ エスペレット チリ ¥2,200

鮮魚のマリネ フランス産 キャビア 大根
ビーツ 東京都檜原村産 柚子胡椒 ¥3,500

鮮魚のプレゼ コトリヤード仕立て
ムール貝 浅利 季節野菜 ¥3,900

北寄貝と帆立貝のロースト ブロccoli アンチョビ サンドライトマト 松の実 ¥3,200

スモークしたサスティナブルサーモンのコンフィ 東京都伊豆大島産

伝統海塩 フェネルのエスプーマ 赤玉葱 林檎 胡桃 ¥2,400

知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロース (300g:シェアスタイル) のオープンロースト

江戸甘味噌漬 紅はるか 季節のきのこ ¥4,800 ほか

※上記価格に 15%のサービス料と 8%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。

秋のランチ、ディナーセット



左 : ランチコース TOKYO ¥4,800

アミューズ、前菜、スープ、メイン、デザート、小菓子 コーヒー又は紅茶

右 : ディナーコース GINZA ¥12,000

アミューズ

鮮魚のマリネ フランス産 キャビア 大根 ビーツ 東京都檜原村産 柚子胡椒

ロブスタービスク 牛蒡のデュクセル 秋トリュフ、

穴子のベニエ カリフラワー カレー風味のラビゴットソース、

国産牛サーロインと東京野菜のロースト蕁のスモーク グリーンマスタードソース、

または

東京都産 秋川牛のロースト

東京牛乳のブランマンジェ 生姜のグラニテ マスカット、

林檎のタルト サワークリーム オレンジ ハイビスカス

小菓子 コーヒーまたは紅茶

ランチセット全3セット : CENTRIC ¥2,800、NAMIKI ¥3,800

ディナーセット全3セット : NAMIKI ¥5,800、TOKYO ¥8,800

※上記価格に 15%のサービス料と 8%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。

秋のスイーツメニュー

旬のフルーツや味覚を取り入れた、グルテンフリーのスイーツなどベストリーシェフのオリジナリティ溢れるスイーツが登場。解放感ある居心地のよい空間で、ティータイムを存分にお楽しみいただけます。



ヴィーガンバナナコッタ ココナッツバニラ
洋梨のソルベ (グルテンフリー) ¥1,400



アップル克蘭ブル トンカビーンズ
バニラアイスクリーム (グルテンフリー) ¥1,400



ヴァローナ "カラライブ" チョコレートタルト
グラノーラ バニラアイスクリーム
東京都伊豆大島産 天日海塩 ¥1,400

クレームダンジュ マスカット レモンガラスのジュレ レモンソルベ (オーム乳業 フロマーージュブラン使用)
¥1,400 ほか

NAMIKI667 特製パフェ

定番のチョコレートパフェに加え、季節限定シーズナルパフェとして、フランス栗のモンブランパフェが登場。東京・小笠原産の豊穡な力強さあふれるラム酒を使用したマロンクリーム、洋ナシのコンポート、カシスのパルフェ、栗のケーキ、洋ナシのシャーベットなど、何層にも重ねられ、スプーンですくう度に様々な表情を見せる、めくるめく世界。お口の中はすっかり秋一色です。

NAMIKI667 フランス栗のモンブランパフェ 東京都小笠原産 ラム酒
和三盆のメレンゲ 洋梨のコンポート カシス ¥1,800



※14:00 - 17:00 は+¥400 でセットメニューとしてコーヒーや紅茶などと共にご提供。

ほかスイーツメニューもセットメニューに変更が可能です。

※上記価格に 15%のサービス料と 8%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。

秋のカクテル

銀座6丁目にちなんだジャパニーズクラフトジン「六」をベースに、シグネチャーカクテルを提供しています。「NAMIKI 5 to 7」のハッピーアワータイムは、梅酢の酸味と巨峰の甘さが調和した『梅酢 & 巨峰 六 ジントニック』や柚子とローズマリーが爽やかに香る『柚子酢 & ローズマリー 六 ジントニック』など、6種の「六」ジンと東京都産のフルーツビネガーを使ったジントニックシリーズをオール ¥600 でご用意しております。



梅酢 & 巨峰 六 ジントニック



柚子酢 & ローズマリー 六 ジントニック

NAMIKI667 について

「NAMIKI667」では、料理長 早坂心吾のユニークなアプローチから生まれるオープン料理と、彼の世界観あふれる創作料理を提供しています。

- 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
- 料理長： 早坂心吾 (はやさかしんご)
- TEL： 予約／お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL： HP : 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】 100 席 / プライベートダイニングルーム : 2 室 24 席 / テラス席 : 32 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、そして東京都産の旬の食材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 m²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、料理長 早坂のこだわりと感性が随所に見られるフードやデザートを多数ご用意。銀座 6 丁目にちなみ、日本の象徴的なボタニカルを使用したクラフトジン『六』をベースにしたシングネチャーカクテル、ハーブ、スパイスなどあらゆる素材を愉しむカクテルなど、バーテンダーの西村和也 (にしむらかずや) による、独創的な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。季節にあわせて 6 種のユニークで独創的なカクテルや、ビール、グラスワインを一律 ¥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、都内のクラブやバーで活躍中の DJ 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。

料理長 早坂心吾 プロフィール



早坂心吾 (はやさかしんご) 北海道 斜里町(知床)出身。フレンチ「ミクニブリヴェ」のオープニングスタッフとして就業開始。料理への技術と熱意を評価され、三國清三氏の地元 北海道 札幌に開業した「ミクニサッポロ」のオープニングメンバーに起用される。その後、パークハイアット 東京「ニューヨーク グリル & バー」のシェフドパルティ、アンダーズ 東京のメインダイニングでは副料理長を経て、ザ・リッツ・カールトン東京「タワーズ」の料理長として着任。2017 年、ハイアット セントリック 銀座 東京の開業に伴い、料理長に就任。NAMIKI667 を中心にホテル全体の飲食部門において、食材の追求からオープン料理の可能性を追求し、ユニークな料理開発を行なっています。

ハイアット セントリック 銀座 東京に関するお問い合わせ先

ハイアット セントリック 銀座 東京 浅井

TEL : 03-6837-1242 FAX : 03-6837-1235 Email : mayuko.asai@hyatt.com

ハイアット セントリック 銀座 東京 広報事務局 八木、加守田 (かもだ)

TEL : 03-3571-5326 FAX : 03-3574-0316 Email : centricginza-pr@kyodo-pr.co.jp