



報道関係各位

2020年1月16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
2人のバーテンダーが贈るバレンタインカクテルが期間限定で登場
2月1日(土)～2月29日(土)
～旬の苺をたっぷり味わう Strawberry Cake Set も提供中～

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) バー&ラウンジ エリアでは、2種類のバレンタイン時期限定カクテルを2月1日(土)よりご提供します。また、旬の苺をふんだんに使った「Strawberry Cake Set」、「NAMIKI667 苺のパフェ」、「苺のタルト」を提供中です。



バレンタインカクテル

近年バレンタインデーの贈り物はチョコレートに限らず、スイーツやお花、アクセサリなど多様化していますが、趣向を凝らした”カクテル”という形でのプレゼントはいかがでしょうか。2人のバーテンダーの個性溢れるチョコレートをベースにして、ストーリーやビジュアル、素材までこだわったそれぞれのカクテルをお愉しみください。

- ドリンク : Bouquet de Chocolat
Camping Hot Chocolate
- 価格 : 各¥1,600
※モクテル(アルコール抜きの場合)は各¥1,200
- 提供期間 : 2020年2月1日(土) - 2020年2月29日(土)
- 提供時間 : 14:00 - 23:30 (L.O.)

※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。

<Bouquet de Chocolat>

華やかで香り高く女性人気のあるエルダーフラワーのリキュールをベースに、甘いチョコレートソースとチョコレートビターズで甘々な恋心と少しビターな恋心の両方を表現しました。カクテル表面に飾られた見た目にも美しいエディブルフラワーはまるで花束のようです。今年のプレゼントにこちらのカクテルはいかがでしょう？



井上優太郎 (いのうえゆうたろう)

ハイアット セントリック 銀座 東京・NAMIKI667 バーテンダー

ホテル専門学校を卒業していながらも、かつて美容師を目指していた思いから、人と接することができ、究極の美を追求する共通項を見出し、バーテンダーの職業に惹かれていく。2014年、ヒルトン東京のメンバー「セント・ジョージ バー」のバーテンダーとしてキャリアをスタート。2015年には研ぎ澄まされた感性と技術を持つバーテンダーを育成する日本ホテルバーメンス教会認定のHBAバーテンダー資格を取得。2016年には同ホテルの「バー&ラウンジ ZATTA」のバーテンダーに就任。探求し始めるとのめり込む井上は、様々な酒類のきめ細かなニュアンスと楽しみ方に魅了され、2016年に日本テキーラ協会認定 テキーラ・マエストロを、2018年には日本ラム教会認定 ラム・コンシェルジュを取得。

2017年、ハイアット セントリック 銀座 東京の開業に伴い、NAMIKI667のバーテンダーとして就任。バー&ラウンジでは、フレンドリーで心地よいおもてなしで多国籍のゲストを迎えながら、季節のカクテルをはじめ、見た目と味の美を追求したカクテルを生み出している。ロマンティックなムードを感じさせる、ストーリー性の高いカクテルクリエイターとして活躍している。現在は、国内外問わず、バーカルチャーや音楽、他分野に於いてアンテナを立て、コンペティションの入賞を目指して研鑽を重ねる。

<Camping Hot Chocolate>

NAMIKI667 オリジナルホットチョコレートは、気の知れた仲間同士のキャンプの場で口にするような、心も身体も温まるホットカクテルです。ベースはウイスキーを使用していますが、アルコールのアタックをベリーの酸味が緩和し、冬の寒い夜に焚火の前で飲むような味わいを生み出すスモークリキッドがアクセントです。カップに添えたスモアと一緒にどうぞ。



西村和也 (にしむらかずや)

ハイアット セントリック 銀座 東京 のヘッドバーテンダー兼、NAMIKI667 バー&ラウンジ責任者

2013年、ANA インターコンチネンタルホテル東京のメンバー「ダビンチ」のバーテンダーとしてキャリアをスタートし、多くの国内外からのゲストを魅了するカクテルのクリエイションや、バーテンダーとして必要な高度技術をより一層磨いていく。2015年、同ホテルのMIXX バー&ラウンジのチーフバーテンダーに就任。ホテル全体の各レストランで開催のフェアや、各種イベントで提供する数々のカクテルの考案や開発を手掛け、ストーリーを伴う創造性豊かな内容は高く評価される。2016年に出場した、バカルディ レガシー カクテルコンペティション 2016 日本大会では、提案したカクテルのユニークなストーリー性が評価され、上位入賞を果たした。

2017年、ハイアット セントリック 銀座 東京 のヘッドバーテンダー兼、NAMIKI667 バー&ラウンジ責任者として就任。ホテル全体の料飲部門において新規開業に携わるほか、シグネチャーカクテルをはじめ、デザイン性が高く、洗練された新たなテイストを生み続けている。

Strawberry Cake Set

昨年に引き続き、大人気の苺のケーキセットを期間限定で提供しています。さらに今年は、ペストリーシェフ大澤隆一のレシピのもと、NAMIKI667 自慢のオーブンで丁寧に焼き上げた自家製のスコーンをご用意しました。旬の苺をたっぷり使った華やかなスイーツを、コーヒーや紅茶と一緒に思う存分ご堪能ください。



セット内容： 苺のショートケーキ
苺のタルト
ストロベリーシュークリーム
苺とラズベリーのムース
ストロベリーマカロン
ヴィーガンパンナコッタ 苺とチアシードのソース ラズベリーソルベ
スコーン 苺ジャムとクロテッドクリーム
コーヒー または 紅茶

提供価格： ¥2,800

提供期間： ~2020年3月17日(火)

提供時間： 14:00 - 17:00 (L.O.)

詳細・予約：<http://bit.ly/NAMIKI667CakeSet>

※Strawberry Cake Set はプラス¥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

Strawberry Sweets

NAMIKI667 では、様々な食感とともに存分に旬な苺を満喫するスイーツ、苺パフェと苺のタルト 2 種を季節のメニューとしてご用意しております。



NAMIKI667 苺のパフェ ¥1,800



苺のタルト ¥1,400

NAMIKI667 について

「NAMIKI667」では、料理長 平川透が作りだ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 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、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 (サービス料・消費税別) で気軽にお愉しみいただけます。毎週金曜日の夜は、DJ によるパフォーマンスが登場。心地よいサウンドを、とっておきのカクテルと共に。