



2020年12月23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 開業3周年を記念した特別プランが1月22日（金）より登場！

～日本各地の厳選した素材を集めた上質なディナーや33時間ロングステイできる宿泊プラン～

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）は、2021年1月22日（金）に迎える開業3周年を記念し、日頃の感謝の気持ちを込めた、冬季限定のディナー・ランチコースと宿泊プランをご提供します。はじめての方もリピーターの方も、銀座の街を満喫しながら「ハイアット セントリック 銀座 東京」流の過ごし方をお楽しみください。



### **3rd Anniversary Celebration Dinner**

ホテルの特別な周年を記念したディナーでは、銀座の街のご縁で、子どもの事業を手掛けるギンザのサエグサからご紹介頂いた信越の貴重なコシヒカリ「小滝米 = [コタキホワイト](#)」を中心に、日本各地の豊潤な食材を集めた特別なコースをご提供します。サエグサでは、東日本大震災で被害を受けた栄村小滝集落と出会い、現地の方々の復興への熱い思いに感銘を受け、小滝米をリブランディングしコタキホワイトとして販売を開始しました。今回、ハイアット セントリック 銀座 東京はサエグサの思いに共感し、3周年を記念する冬メニューのディナーでコタキホワイトを使った釜飯をご提供することに致しました。

コースの前菜では、青森県産の鴨もも肉のグラタンをあわせた、アンディーブのサラダをフランス産カマンベールチーズと林檎のピューレを添えて、お召し上がりいただきます。天然真鯛のオーブンブレゼは、東京都産の小松菜や椎茸、浅利、豆乳、九条ネギなどの野菜とともに、食材本来の味を活かしたアレンジとなっています。お肉料理は、知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのオーブンロースト、北海道産の十勝ハーブ牛ランプのロースト、東京都産の秋川牛からお選びいただけます。凝縮された旨味のコタキホワイトを使った本日の釜飯は、あたたかさを感じる日本の味をお愉しみいただけます。コースの最後は、柑橘やピスタチオ、バニラアイスクリームなどをあわせたオーガニックチョココレートのスフレをご用意いたしました。3周年仕様に可愛く仕上げたプチフルとともに、紅茶やコーヒーをお召し上がりいただき、特別な夜のディナーを締めくくります。

3周年にふさわしい、シェフが腕をふるう華やかなディナーをご堪能ください。



本日の釜飯 長野県 栄村 小滝集落産 コタキホワイト



3周年のお祝いをモチーフにしたプチフル

- お料理
- ・アンディーブのサラダ フランス産カマンベールチーズと林檎 青森県産鴨もも肉のグラタン
  - ・天然真鯛のオーブンブレゼ 東京都産小松菜 椎茸 浅利 豆乳 九条ネギ
  - ・お肉料理は下記よりお選び頂きます。
    - 知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのオーブンロースト 江戸甘味噌 菜の花 百合根のベニエ
    - 北海道産 十勝ハーブ牛ランプのロースト東京野菜 (+¥2,000)
    - 東京都産 黒毛和牛 秋川牛のロースト 東京野菜 (+¥3,600)
  - ・本日の釜飯 長野県 栄村 小滝集落産 コタキホワイト
  - ・オーガニックチョココレートのスフレ 柑橘 ピスタチオ バニラアイスクリーム
  - ・小菓子 コーヒーまたは紅茶

提供価格 : ¥7,500

提供期間 : 1月22日(金) ~ 2月28日(日)

提供時間 : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

詳細・予約 : <http://bit.ly/NAMIKI6673rdAnniversaryDinner>

※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。

### 3rd Anniversary Celebration Lunch

3周年を記念して、NAMIKI667のランチ NAMIKI コースを3,333円の特別価格でご提供いたします。前菜、メイン、デザート全て、多種多様なお料理からお好きな組み合わせをお選びいただけます。銀座で街ぶらを楽しむ1日のお昼は、洗練された開放的な空間でゆったりとしたひとときをお過ごしください。



- お料理 : ・前菜
- キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing
  - シュクリーヌレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ ベーコン
  - スモークしたサスティナブルサーモンのコンフィ 東京都産キッコーゴ丸大豆醤油と  
天上みりん心のジュレ 九条ネギ イクラ
  - ブラッティーナとフルーツマトのサラダ エシャロット 紫蘇 松の実 (+¥300)
- ・メイン
- 天然真鯛のオーブンブレゼ 東京都産小松菜 椎茸 浅利 豆乳 九条ネギ
  - ホタテ貝のロースト インカのみぎめ ベーコン グリーンマスタード (+¥300)
  - 山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト 東京都産椎茸 イベリコチョリソー  
ヘーゼルナッツ フランス産セミドライプルーン
  - 知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのオーブンロースト  
江戸甘味噌 菜の花 百合根のベニエ
  - 北海道産 十勝ハーブ牛ランプのロースト 東京野菜 (+¥1,800)
  - 東京都産 黒毛和牛 秋川牛のロースト東京野菜 (+¥3,200)
- ・デザート
- ヴィーガン 苺のミルフィーユ ココナッツカスタード 苺のソルベ
  - ヴィーガンパンナコッタ ココナッツ バニラ クランベリーのソルベ  
(グルテンフリー)
  - オーガニックチョコレートのスフレ 柑橘 ピスタチオ バニラアイスクリーム
  - プリン・ア・ラ・モード
- ・コーヒー または 紅茶



提供価格 : ￥3,333  
提供期間 : 1月22日(金)～2月28日(日)の平日限定  
提供時間 : 11:30～14:30 (L.O.14:00)  
詳細・予約 : <http://bit.ly/NAMIKI6673rdAnniversaryLunch>

※+¥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分間お楽しみ頂けます。  
※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。

### 3rd Anniversary Cocktails

3周年を記念して、開業以来、大好評いただいたシグネチャーカクテルが期間限定で勢揃い。抹茶やさくら、日本酒、梅など、日本ならではの味わいからインスピレーションを受けた、スペシャルカクテルが再登場します。**Green Tea Gin & Tonic**は、ジントニックをベースに抹茶を合わせ、飲みやすさと芳醇さを兼ね備えた味わいに仕上げました。さくらやラズベリー、レモンなどを使った**Roku Sakura Fizz**は、これから来る春の訪れを予想させるような、鮮やかな色合いを見せ、お酒が苦手な方でもお楽しみいただける甘酸っぱいフレーバーになっています。梅ベースに日本酒を合わせ、オリーブの代わりに梅干しを添えた個性的なマティーニは、店名にちなみ**667 Martini**といたしました。日本酒(米)・梅干し・ガーニッシュの海苔を使っているこちらのカクテルは、別名「Onigiri」と名付け、まるで「おにぎり」をドリンクに仕立てたような、バーテンダーの創意工夫を愉しめるものとなっています。

伝統とモダンを兼ね備えるハイアット セントリック 銀座 東京ならではの、革新的、かつ洗練されたカクテルの数々を「NAMIKI667」のバーエリアのモダンな空間でごゆっくりお楽しみください。



提供価格 : Green Tea Gin & Tonic ￥1,200  
Roku Sakura Fizz ￥1,400  
667 Martini (Onigiri) ￥1,400  
提供期間 : 1月22日(金)～2月28日(日)  
提供時間 : 11:00～22:00 (L.O 21:30)  
詳細・お問合せ : <http://namiki667.com>

※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。

### **3rd Anniversary Celebration – A New Year in Ginza**

日頃のご愛顧に感謝して、2021年の始まりをお祝いする特別なプランをご提供します。

プランには明治17年創業の銀座の老舗「空也」の名品もなかや、宿泊中に「NAMIKI667」でご利用いただけるクレジットがついています。かの夏目漱石も愛した銀座の伝統的な和菓子や、ライブ感あふれるショーキッチンが魅せる、東京・銀座ならではの旬の食材をふんだんに取り入れた、繊細かつ豊かな味わいのお食事が、皆様を五感に響くひと時へと導きます。

宿泊者様限定で、ダイニング バー&ラウンジ「NAMIKI667」での特典が適応されるご優待カードをプレゼント。いつでもお好きなタイミングでダイニングをお得にご利用いただけます。3周年にちなんで、スタンダードルームプランは33,333円で販売いたします。

開業から3年、進化しつづけるハイアット セントリック 銀座 東京の魅力をご堪能ください。



- プラン内容： NAMIKI667 の朝食付き  
空也もなかアメニティー  
NAMIKI667 ご優待カード（宿泊当日から有効）  
NAMIKI667 で利用できのご飲食クレジット  
    スタンダード・デラックスルーム ￥5,000  
    スイートルーム ￥10,000
- 提供価格： スタンダード ￥33,333、デラックス￥55,555、スイート￥88,888（全て税・サ込）
- 提供期間： 1月22日（金）～ 3月31日（水）
- 予約開始： 12月18日（金）
- 詳細・予約：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct/offers>

### **3rd Anniversary Celebration – 33 Hours in Ginza**

3周年にちなみ、33時間のホテルステイをお楽しみいただける、アーリーチェックイン&レイトチェックアウト可能なスペシャルプランをご提供します。ファッションやグルメ、カルチャーの最先端があつまるハイセンスな銀座の街を思う存分堪能していただけるプランです。銀ぶらをお楽しみいただいたあとも、宿泊中に「NAMIKI667」でご利用できるクレジットを使って、ホテルでゆっくりとお食事をお召し上がりください。

\*10時 IN・19時 OUT 合計 33時間ステイ

「A New Year in Ginza」プランと同様に、明治17年創業の銀座の老舗「空也」の名品もなかの特別アメニティーが付いています。



プラン内容： 33時間ロングステイ（10時～翌日19時）

NAMIKI667の朝食付き

空也もなかアメニティー

NAMIKI667で利用可能のご飲食クレジット ¥5,000

提供価格： ¥50,000（税・サ込）

提供期間： 1月22日（金）～ 3月31日（水）

予約開始： 12月18日（金）

部屋タイプ： スタンダード キング・ツイン

詳細・予約：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct/offers>

## ハイアット セントリックについて

常に抜群のロケーションに位置するハイアット セントリックはフルサービス ライフスタイル ホテルブランド。さまざまな活動の中心にいたい旅慣れたお客様を、新しい発見に満ちた冒険の旅へ誘うために作られたホテルです。それぞれのホテルがロビーにお客様同士の交流の場を提供する一方、館内のバーやレストランは、地元で人気のホットスポットとして、愉快的な会話、地元の味覚にインスパイアされたメニューやシグネチャーカクテルが味わえます。客室は機能的で過不足ないモダンな設えです。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などホットな情報を揃えてお客様をお迎えます。詳しくは [hyattcentric.com](https://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。

## 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、アジア初上陸しました。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する「銀座」。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。

- 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
- 延床面積 : 11,905.23 m<sup>2</sup>
- ホテル施設 : 客室数：164の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>  
料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m<sup>2</sup>  
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 m<sup>2</sup>  
その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>
- 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



## NAMIKI667 について

- 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 : <http://namiki667.com>
- 営業時間 : 【Dining】 Breakfast : 7:00 - 11:00 (L.O. 10:30)  
Lunch : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) / Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
【Bar & Lounge】 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
- 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。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、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。人気のケーキセット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。

## ワールド オブ ハイアットについて

ワールド オブ ハイアットは、ハイアットが世界中で展開するホテルブランドなど※のロイヤルティプログラムです(※パーク ハイアット、ミラバル、グランド ハイアット、アリラ、アンダーズ、アンバウンド コレクション by Hyatt、デスティネーション、ハイアット リージェンシー、ハイアット、ハイアット ジーヴァ、ハイアット ジララ、トンプソンホテルズ、ハイアット セントリック、ジョワ ドゥ ヴィーヴル、ハイアット ハウス、ハイアット プレイス、ユアコーブ、ハイアット レジデンス クラブ、およびエクスヘイル)。

ハイアットから直接予約した会員のお客様は、予約時に確約するスイートへのアップグレード、会員限定料金、各種ウェルビーイング関連サービス、モバイルキーの利用(主に米国)のほか、最上位会員が無料宿泊券とともにその待遇を友人などにプレゼントできる「ゲスト オブ オナー(Guest of Honor)」など、お客様一人一人に合わせたサービスや限定特典が楽しめます。ワールド オブ ハイアット プログラムの会員は2,200万人以上。ポイントは宿泊以外でも獲得可能で(食事やスパ)、多彩なサービスを利用できます(FIND プラットフォームが提供する“コト消費”、フィットネスクラブ「エクスヘイル」および「ミラバル」が提供する各種サービス)。さらに、アメリカン航空の「AAdvantage®」、スモール ラグジュアリー ホテルズ オブ ザ ワールド (Small Luxury Hotels of the World™)、Lindblad Expeditions、MGM リゾーツ インターナショナルともロイヤルティプログラムで戦略的コラボレーションを展開。本プログラムは、[world.hyatt.com](http://world.hyatt.com) から無料で登録できます。また、ワールド オブ ハイアットのスマートフォンアプリも日本語で [Android 版](#) と [iOS 版](#) を用意しており、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#) からハイアットにつながることもできます。