



報道関係者各位

2021年8月12日(木)

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
美食の秋を表現した6種のデザートが楽しめる
ヴィーガン対応のケーキセットが期間限定で登場

9月1日(水)～9月30日(木)

～昔懐かしいクリームソーダもヴィーガン仕様になって提供開始～

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、ヴィーガン志向の方も華やかに洗練されたスイーツをお楽しみいただける、秋の食材を使用したヴィーガンケーキセットを期間限定で提供いたします。また、夏から新登場した昔懐かしいクリームソーダもヴィーガン仕様でのご提供を開始いたします。



Vegan Cake Set

ヴィーガン志向の方や素材にこだわりたい方にもおすすめの、秋の味覚をふんだんに使用した上質なスイーツをお楽しみいただけるケーキセットが9月から登場します。ハイアット セントリック 銀座 東京で、ヘルシーなスイーツをお楽しみください。

秋スイーツの象徴、モンブランは黒糖の生地の上にラム酒のクリームと、フランス産の栗を使ったマロンクリームをたっぷり使用しています。まるで小さなリンゴそのもののようなタルトタタンは、シナモンを効かせたクリームとキャラメリゼしたリンゴをたっぷり詰めて、ラズベリーで赤く艶やかにコーティング。チョコレートとコーヒーのムースは、チョコレート生地にコーヒークリーム、チョコレートムースでコーティングし、ローストしたヘーゼルナッツが食感と香ばしさのアクセントになっています。さらに、メープルシロップとアーモンドをたっぷり使ったロールケーキは、米粉を使ったもちもちフワフワな生地にもえり豆乳クリームを巻き上げています。アーモンドをふんだんに使ったタルト生地に、しっとり焼き上げたアーモンドクリーム、ヴィーガンカスタードを絞り、イチジクとラズベリーはフレッシュな果実感と彩りを愉しめます。白ワインゼリーのジュレにはカシスのコンポートに洋梨のアイスを添え、大人なゼリーに仕上げられています。



メープル ロールケーキ



モンブラン



洋梨と白ワインゼリー



ラズベリーとイチジクのタルト



チョコレートとコーヒームース



タルトタタン

内容 :

- ・モンブラン
- ・タルトタタン
- ・チョコレートとコーヒームース
- ・メープル ロールケーキ
- ・ラズベリーとイチジクのタルト
- ・洋梨と白ワインゼリー
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : ￥3,000 (税込 ￥3,300)

提供期間 : 9月1日(水)～9月30日(木)

提供時間 : 12:00 - 17:00 (L.O.16:00)

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

※上記価格に15%のサービス料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。

Vegan Cream Soda

銀座が発祥とされるクリームソーダをアレンジし、発売以来ご好評いただいている **NAMIKI667** のクリームソーダが、新たにヴィーガン仕様でもお召し上がりいただけるようになりました。ドリンクに添えられたヴィーガンアイスクリームはココナッツをベースに、かぼちゃでほんのりと色付けし、甘いバナナがふわりと香ります。アイスクリームの風味とソーダ水との清涼なマッチングを、並木通りを臨むテラスや吹抜けが心地よい店内でご堪能いただけます。ヴィーガン仕様と通常のアイスクリームはお好みでお選びいただけます。

ローズの香りでリラックスしながらお楽しみいただける『ギンザ』。ライチの上品な甘さをブルーで彩り鮮やかに仕上げた『トーキョー』。夏の疲れを癒す西瓜の爽やかな甘さと、どこか懐かしい風味で夏を満喫できる『セントリック』。お好みに合わせてお好きなドリンクをお召し上がりください。



ドリンク : セントリック (缶チェリーと岩塩) ￥1,500 (税込 ￥1,650)
トーキョー (ミントリーフ) ￥1,500 (税込 ￥1,650)
ギンザ (金箔と花びら) ￥1,800 (税込 ￥1,980)

提供期間 : 提供中

提供時間 : 12:00 - 17:00 (L.O.16:00)

詳細 : <https://namiki667.com/news/2021/06/Ice-Cream-Float-1.html>

※上記価格に15%のサービス料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 について

NAMIKI 667

- 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 - 24:00 (Food L.O. 23:00 | Drink L.O. 23:30) ※
- 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、大きなオーブ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、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。

※当面の間は下記の通り営業時間を変更します。

【Dining】 Breakfast : 7:00 - 11:00 (L.O. 10:30) ※8/12 (木) ~ 31 (火) はルームサービスのみでのご提供
Lunch : 11:30 - 15:30 (L.O. 15:00)
Dinner : クローズ
【Bar & Lounge】 11:00 - 17:00 (L.O. 16:30)

最新情報につきましては、ウェブサイトをご覧ください:

<https://namiki667.com/news/2021/01/hours.html>

■衛生対策

当ホテルではお客様と従業員の安全と健康を最優先にしております。

お客様をお迎えするにあたり、安心してご利用いただけますよう宿泊、料飲ともに強化した衛生対策 (<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct/policies>) を実施し、安全で清潔なホテルライフの提供を追求してまいります。

レストランでは衛生対策の一環として、お席のソーシャルディスタンスを保つご案内をいたします。

また、三密防止のため事前のご予約を推奨しています。

お客様にはご理解とご協力をお願いいたします。

また、ハイアットでは経営理念である「ケアの精神」に基づき、お客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイダンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの新衛生基準のための対策「グローバルケア & クリーン」について詳しくはハイアットの公式ウェブサイト (hyatt.com/care-and-cleanliness) にてご覧いただけます。

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”の限りない探検をサポートします。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#)で、[@hyattcentricginza](#)、[@HyattCentricGNZ](#)をフォローしてください。

- 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
- 公式サイト : <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct>
- 延床面積 : 11,905.23 m²
- ホテル施設 : 客室数：164の客室とスイートルーム 35 m²～127 m²
料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m²
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 m²
その他：フィットネスジム 80 m²
- 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

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します。詳しくは 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。