



2021年10月13日(水)
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
今年のクリスマスは銀座で大切な人とかけがえのない時間を
スペシャルディナーコースを期間限定で提供

12月23日(木)～12月25日(土)

～あまおうをたっぷり使った数量限定クリスマスケーキのテイクアウト予約も開始～

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、今年も大切な人と過ごす夜を華やかに彩るスペシャルディナーコースを期間限定で提供いたします。また、今年のクリスマスケーキはバニラ香るなめらかな生クリームと苺の甘味が絶妙なストロベリーショートケーキを販売。数量限定でテイクアウト予約を開始します。



Christmas Dinner

ハイアット セントリック 銀座 東京は今年も、輝かしい夜にぴったりの華やかな見た目と繊細で上質な味わいのスペシャルディナーコースをお届けします。

濃厚な白い根セロリのクリームと赤いビーツのコンソメジュレは、クリスマスカラーで見たくも鮮やかに。続く前菜は北海道産蝦夷アワビと北寄貝、キャビアも添えられ、重厚でクリーミーな仕上がりになっています。ブルーオマールは、数種類のハーブとスパイスの香りを澄ましバターに移し、ゆっくりとコンフィにした特別な一皿。ニンジンのピューレとオマールエビのエッセンスでお召し上がりください。

フォアグラとトリュフを包んだ大人な味わいの北海道産鮫鱈のオープンローストは、函館産の新鮮な数種類の魚を使ったスープドポアソンをソースに。東京産の黒毛和牛秋川牛サーロインはオープンでローストし、付け合わせには苺のキャラメリゼ、苺の酸味とサーロインの甘い脂とビーフジュで、絶妙な味わいをお楽しみください。

デザートには、クリスマスの代名詞ともいえるブッシュ・ド・ノエルをご用意しました。フランス産のマロンペーストを使用したマロンクリームを、メレンゲのキノコとピスタチオの苔、チョコレートの樹皮で覆い、モンブランをモチーフにしています。



ブルーオマールのコンフィ キャロ
ットピューレ オレンジエッセンス
オマールのジュ



東京都産黒毛和牛 秋川牛
サーロインのオープンロースト
苺のキャラメリゼ ビーフジュ



ブッシュ・ド・ノエル

内容 :

- ・雲丹 根セロリのクリーム ビーツのジュレ
- ・北海道産 蝦夷アワビと北寄貝 東京都産 蕪 エストラゴンの香り キャビア
- ・ブルーオマールのコンフィ キャロットピューレ オレンジエッセンス オマールのジュ
- ・北海道産 鮫鱈のオープンロースト フランス産黒トリュフ 函館スーパードポアソン
- ・東京都産黒毛和牛 秋川牛 サーロインのオープンロースト 苺のキャラメリゼ ビーフジュ
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : ¥15,000 (税込 ¥16,500) ※ブルーオマールのコンフィを除くコース内容
¥18,000 (税込 ¥19,800)

提供期間 : 2021年12月23日(木) ~ 12月25日(土)

提供時間 : 17:30 - 21:00 (L.O.20:00)

詳細・予約 : <https://bit.ly/NAMIKI667FestiveSeason>

※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。

Christmas Cake

昨年の初登場でも大変ご好評いただいたハイアット セントリック 銀座 東京のクリスマスケーキを、今年も数量限定でご予約受付いたします。ふんわりしっとり焼き上げたスポンジ生地をホワイトチョコレートでコーティング。バニラのシロップがたっぷり入った生クリームであまおうをサンドし、デコレーションにもたっぷりのフレッシュなあまおうが彩ります。定番のストロベリーショートケーキをハイアット セントリック 銀座 東京ならではのスタイルで仕上げました。大切な人と過ごす時間にぴったりな、見た目も味も華やかな一品です。数量に限りがございますのでお早めのご予約がおすすめです。



提供価格 : ￥4,000 (税込 ￥4,320)
販売期間 : 2021年12月21日(火)～12月25日(土)
お渡し時間 : 12:00 - 17:00
予約期間 : 予約受付中(お受取日の2日前まで予約可能です。)
詳細・予約 : <https://bit.ly/NAMIKI667FestiveSeason>

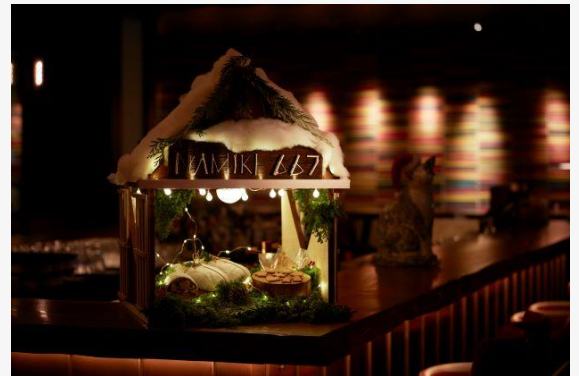
※販売個数は状況で変更する場合がございます。数量限定につき、終了次第受付は終了いたします。
※お受け取り日の2日前(受取日含まず)まではご注文のキャンセルが可能です。
それ以降のご予約完了後のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。

Christmas Market

ドイツやオーストリアなどで盛大に行われるクリスマスマーケットをイメージした装飾と共に様々なクリスマススイーツをご用意しています。今回の取り組みは、ホテル従業員によるアイデアコンテストで選ばれた企画をもとにしており、ハイアット セントリック 銀座 東京初のクリスマスマーケットの開催となります。

期間中、NAMIKI667 ではクリスマスマーケットならではのホットドリンクをご提供いたします。

また、ハイアット セントリック 銀座 東京風アレンジした伝統的なシュトーレンとアイシングクッキーはご自宅でのひと時を一層温もりある時間にしてくれるはずです。



今年は銀座の中心で、クリスマスシーズンを盛り上げるこの時期限定アイテムをお楽しみください。



シュトーレン



自家製クッキー

販売アイテム : シュトーレン ￥3,000 (税込 ￥3,300)
自家製クッキー ￥500 (税込 ￥550)

販売期間 : 2021年12月23日(木)～2021年12月25日(土)
提供時間 : 11:00 - 21:00 (L.O.20:00)
販売場所 : NAMIKI667 Bar & Lounge

Christmas Special Drinks (Hot Chocolate / Hot Wine)

クリスマスマーケット定番のスペシャルドリンクもご用意しました。チョコレートファンにはたまらないNAMIKI667のホットチョコレートが今シーズンも登場します。オーガニックのお砂糖を使用しヘルシー要素も取り入れた、チョコレート本来の香りや味わいを十分にお楽しみいただけるスペシャルな一杯です。また、クリスマスシーズンにぴったりのスパイスが効いたホットワインは、チリ産のカベルネ・ソーヴィニオンを使用。リッチで深みのある香りに加え、シナモンやクローブによるほどよいスパイスの味わいとハチミツのほのかな甘みが心も体も温めます。この季節限定でお楽しみいただけます。



Hot Chocolate



Hot Wine

提供価格 : Hot Chocolate ¥1,000 (税込 ¥1,100)
Hot Wine ¥1,100 (税込 ¥1,210)
販売期間 : 2021年12月23日(木)～12月25日(土)
提供時間 : 11:00 - 21:00 (L.O.20:00)

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)
- ペストリーシェフ : 大澤隆一 (おおさわりゅういち)
- 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86m²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。

NAMIKI 667

【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。

※上記は通常の営業時間です。新型コロナウイルス感染拡大の状況により、営業時間が変更となる場合がございます。

最新の営業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 (<http://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”の限ら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 : hyattcentricginza.jp
- 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います。