



報道関係各位

2022年3月1日(火)

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  
香り豊かな”ピスタチオ”や”抹茶”を贅沢に使用した  
爽やかなグリーンが織りなすスイーツを堪能  
Pistachio Green Afternoon Tea が期間限定で登場  
5月10日(火)～6月30日(木)

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、「ナッツの女王」とも称される香り豊かな「ピスタチオ」や「抹茶」をふんだんに使用した、Pistachio Green Afternoon Tea を、5月10日(火)から6月30日(木)の期間で提供いたします。爽やかなグリーンが織りなすスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。



**Pistachio Green Afternoon Tea / Sweet Afternoon Tea**

初夏の新緑をイメージした、Pistachio Green Afternoon Tea では、濃厚な抹茶やピスタチオ、フレッシュなりんごやメロンの味わいをお楽しみいただけます。3種類のセイボリーと7種類のスイーツ、そして日替わりの小菓子と飲み替え自由なコーヒー・紅茶で、存分に初夏の午後のひと時をご堪能ください。また、平日限定の Sweet Afternoon Tea は、7種類のスイーツをご提供します。

ロールケーキは、たっぷりのピスタチオクリームをピスタチオの風味香る生地で巻き上げた贅沢な逸品に仕上げています。メロンパンナコッタはバニラパンナコッタの上に、さっぱりとした甘みが特徴のメロンをトッピング。抹茶シュークリームは、抹茶のクッキーを乗せて焼き上げたサクサクのシュー生地、抹茶のカスタードクリームをたっぷり詰め込み、仕上げに抹茶のクリームを絞りました。マドレーヌはピスタチオをたっぷり入れてしっとり焼き上げました。青りんごムースは、リンゴとミントのコンポートを中心に、青りんごのムースでコーティング。リアルな青りんごに見立て、切り開くと楽しめる美しい断面も特徴です。タルトはしっとり焼き上げたピスタチオ香る生地、グリオットチェリーのジュレをのせピスタチオクリームを絞りました。ピスタチオムースは、ラズベリーのクリームとジュレに濃厚なピスタチオムースを合わせて食べやすい味わいに仕上がっています。

セイボリーでは、トマトとピスタチオの意外な組み合わせが楽しめる、セミドライトマトとバジルのタルト  
ピスタチオクリームをご用意しました。また、抹茶とレーズンのサンドイッチは、可愛らしい花型パンの上  
に、フランス産の発酵有塩バターに東京都産小笠原ラムを加えた抹茶たっぷりのバタークリームと小笠原ラム  
でマリネしたレーズンを乗せました。サスティナブルスモークサーモンは、サーモンの中に、ローストしたピ  
スタチオとディル、ポテトを合わせたペーストを巻き込み、ピスタチオのパウダーをふりかけさっぱりとした  
味わいに仕上がっています。



ピスタチオロールケーキ



メロンパンナコッタ



抹茶シュークリーム



ピスタチオマドレーヌ



青りんごムース



ピスタチオタルト



ピスタチオムース



セミドライトマトとバジルのタルト  
ピスタチオクリーム



抹茶とレーズンのサンドイッチ  
東京小笠原ラム



サスティナブルスモークサーモン  
ピスタチオとディル

内容 :

- ・ピスタチオロールケーキ
- ・メロンパンナコッタ
- ・抹茶シュークリーム
- ・ピスタチオマドレーヌ

- ・青りんごムース
- ・ピスタチオタルト
- ・ピスタチオムース
- ・セミドライマトとバジルのタルト ピスタチオクリーム (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・抹茶とレーズンのサンドイッチ 東京小笠原ラム (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・サスティナブルスモークサーモン ピスタチオとディル (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : Pistachio Green Afternoon Tea ¥4,500 (税込 ¥4,950)  
Pistachio Green Sweet Afternoon Tea \*平日のご予約のみ ¥3,000 (税込 ¥3,300)

提供期間 : 5月10日(火)～6月30日(木)

提供時間 : 12:00 - 17:00 (L.O.16:00)

詳細・予約 : <https://bit.ly/NAMIKI667AfternoonTea>

※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

- 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ン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。

# NAMIKI 667

※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・並木通りに位置します。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。常に新しい文化を柔軟に受け入れつつ、伝統を大切にしてきた「銀座」。そんな「銀座らしさ」をユニークなカラーとデザインに落とし込んだ 164 室の客室は機能と快適性を兼ねた開放的な空間です。

3F フロアのオールデイダイニング **NAMIKI667** は、斬新なインテリアと新しいメニューで、銀座の新たな食事体験をご提供します。又、バーエリアでは、常に変化する銀座の街を様々なカクテルとこだわりのバーメニューで彩ります。並木通りを望むテラスで、思い思いのひと時をお過ごしください。

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 : <http://hyattcentricginza.jp>
- 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

## 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います。