



2022年10月5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
色めく冬の銀座の街で、鮮彩で上質な味わいを楽しむ
クリスマスのスペシャルディナーコースを期間限定で提供
12月23日(金)～12月25日(日)

～オーガニック素材のクリスマスケーキと銀座三越限定でヴィーガンケーキもご用意～

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、今年も街が色めく冬の夜を満喫す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、「ストロベリーショートケーキ」を数量限定でご用意の上テイクアウトのご予約を開始し、さらに銀座三越限定のオンライン特設サイトにて、「ヴィーガン・ブッシュ・ド・ノエル」も販売いたします。



Christmas Dinner

ハイアット セントリック 銀座 東京は、副料理長の有働孝司が手掛ける、大切な人と過ごす聖なる夜にぴったりの赤や緑、黄色などクリスマスを感じられる鮮やかな見た目と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。

アペタイザーには、サーモンをマリネしたタルタルとキャビアをタルトに詰めた、見た目も可愛い一品、キャビアとサーモンのタルトをご用意しました。ラビオリは、北海道産毛ガニと東京産桃寿カブをラビオリに仕立てました。白を基調とした根セロリのムースで全体をやさしい味わいに仕上げ、香り高いトリュフ、北海道雲丹を添えています。フランス産ロブスターのパイ包みは、ロブスターの旨味、香りを閉じ込め、シグネチャーディッシュであるビスクスープをムースに、オレンジの爽やかさと共に楽しみいただけます。甘鯛を昆布で包み、白ワインで蒸しあげた甘鯛の昆布包みには北海道蝦夷鮑を添えて、柚子のブルーブランソース、ライム風味のトマトクーリでさっぱりとした味わいに仕上げました。メインディッシュはローストし、シンプルな調理法で旨味を引き立てた黒毛和牛フィレ肉。赤ワインソースでお召し上がりください。

フォアグラはコロケにし、グリーンのクリスマスカラーを纏わせました。デザートはブッシュ・ド・ノエルには、オーガニックのチョコレート、砂糖、バニラビーンズを使用しています。小麦粉を使わずにしっとり焼き上げたチョコレートスポンジにチョコクリームをいれて巻き上げ、表面には樹皮のようにメレンゲを絞り、バーナーで少し焼きスモアのような甘い香りを出しています。周りにキノコ、コケを模したメレンゲとピスタチオや、こちらもオーガニックの砂糖とバニラを使用したアイスを添えています。



キャビアとサーモンのタルト
エディブルフラワー



北海道産毛ガニと桃寿蕪のラビオリ
トリュフ 北海道雲丹
根セロリのムース



フランス産ロブスターのパイ包み
ビスクのムース オレンジ



甘鯛の昆布包み 白ワイン蒸し
蝦夷鮑 柚子のブルーブランソース
トマトクーリ



黒毛和牛 フィレ肉のロースト
赤ワインソース
フォアグラのクロケット 人参ピューレ



ブッシュ・ド・ノエル

内容 :

- ・キャビアとサーモンのタルト エディブルフラワー
- ・北海道産毛ガニと桃寿蕪のラビオリ トリュフ 北海道雲丹 根セロリのムース
- ・フランス産ロブスターのパイ包み ビスクのムース オレンジ
- ・甘鯛の昆布包み 白ワイン蒸し 蝦夷鮑 柚子のブルーブランソース トマトクーリ
- ・黒毛和牛 フィレ肉のロースト 赤ワインソース フォアグラのクロケット 人参ピューレ
- ・ブッシュ・ド・ノエル

提供価格 : ￥15,000 (税込 ￥16,500) ※フランス産ロブスターのパイ包みを除くコース内容
￥18,000 (税込 ￥19,800)

提供期間 : 12月23日(金) ~ 12月25日(日)

提供時間 : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

予約期間 : 10月24日(月) ~

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。



副料理長 有働孝司

Christmas Cake 「ストロベリーショートケーキ」

毎年人気を博しているハイアット セントリック 銀座 東京のクリスマスケーキを、今年はオーガニックな素材にこだわった「ストロベリーショートケーキ」としてご用意し、数量限定でご予約を受付いたします。

「ストロベリーショートケーキ」は、ヴァローナのオレリスというナチュラル志向の黒糖を使ったチョコレートで作った輪の中に、しっとりと焼き上げたスポンジ生地を入れました。生地にはバニラシロップを打ち込み、バニラホイップクリームでフレッシュな苺をサンドしています。トップの苺は、苺とラズベリーのジャムで艶を出し、金粉をあしらひ、煌びやかな見た目に仕上げました。砂糖やバニラは、オーガニックのものを使用しています。

一年間のご褒美として、大切な人と過ごすクリスマスに嬉しい、華やかでありながらも身体に優しい一品です。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。



ストロベリーショートケーキ (直径 12cm)

- 提供価格 : ￥4,500 (税込 ￥4,950)
- 販売期間 : 12月24日(土)～12月25日(日)
- 提供時間 : 12:00 - 17:00
- 予約期間 : 10月25日(火)～ (お受取日の2日前まで予約可能です。)
- 提供場所 : ハイアット セントリック 銀座 東京 NAMIKI667
- 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。

銀座三越限定 「ヴィーガン・ブッシュ・ド・ノエル」

銀座三越限定で「ヴィーガン・ブッシュ・ド・ノエル」も限定 100 台で予約販売いたします。

フランスの伝統的クリスマスケーキであるブッシュ・ド・ノエルを身体にも環境にも優しいヴィーガン素材で仕上げました。様々なフレーバーと食感でヴィーガンにこだわらない方でもお楽しみいただける、進化版ブッシュ・ド・ノエルです。



ヴィーガン ブッシュ・ド・ノエル (直径 15cm)

提供価格 : ￥6,000 (税込 ￥6,480)
予約期間 : 10月8日(土)午前10時～12月14日(水)午後8時
お渡し日 : 12月24日(土)・25日(日) 各日午前10時30分～午後6時
お渡し場所 : 銀座三越 新館9階 銀座テラス特設会場
詳細・予約 : https://mitsukoshi.mistore.jp/cake_ginza/index.html

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 : 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

NAMIKI 667

【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、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、営業時間に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 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。