



報道関係各位

2023 年 2 月 7 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
“苺”と“桜”をふんだんに使用したモダンなスイーツを堪能
「東京の桜」をイメージした Tokyo Sakura Afternoon Tea が登場！
3 月 1 日 (水) ～ 5 月 8 日 (月)

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、東京の桜をモチーフにしたスイーツや、季節の苺をふんだんに使用したスイーツが楽しめる Tokyo Sakura Afternoon Tea を、3 月 1 日 (水) ～ 5 月 8 日 (月) の期間でご提供いたします。



Tokyo Sakura Afternoon Tea / Sweet Afternoon Tea

Tokyo Sakura Afternoon Tea では、東京の桜をモチーフにしたスイーツや、季節の苺をふんだんに使用したスイーツが楽しめる、モダンなアフタヌーンティーをご用意しました。7 種類のスイーツと 3 種類のセイボリー、そして飲み替え自由なコーヒー・紅茶を思う存分お楽しみいただけます。また、平日限定の Sweet Afternoon Tea では、7 種類のスイーツをご提供いたします。ハイアット セントリック 銀座 東京のアフタヌーンティーで、春のうらかな気分を楽しむ、素敵なお時間をお過ごしください。



ストロベリー桜シュークリーム

灰色のサクサクのシュークリーム生地に、桜苺カスタードをたっぷりと詰めました。



桜のパンナコッタ 苺ソルベ

桜の塩漬けとトンカ豆をいれて作ったパンナコッタに、桜のジュレとフレッシュな苺をのせ、最後に苺ソルベを添えました。



桜ストロベリーショートケーキ

オーガニックシュガーを使いしっとり焼き上げたスポンジ生地に桜の塩漬けを少し入れ、オーガニックのバニラシロップを塗り、苺と北海道産の生クリームをたっぷりとグラスの中に閉じ込めました。



紅茶のムースと桜ストロベリートルト

サクサクのタルト生地をホワイトチョコレートでコーティングし、キルシュをしみこませたスポンジと、苺とラズベリーのコンポテを詰めました。トップに紅茶のムースと苺と桜のジュレを乗せた贅沢なタルトです。



トンカ豆と桜のストロベリームース

桜の塩漬けがアクセントのスポンジ生地に、苺のジュレ、香り高いトンカ豆を混ぜた苺のムースを、ホワイトチョコレートでコーティング。桜の花びらを模ったヘタをアクセントにリアルな苺に見立て、切り開くと楽しめる美しい断面も特徴です。



桜モンブラン

苺のコンポテと牛皮を和栗クリームで包み、桜のホイップクリームをたっぷり絞りました。トップには風に舞う桜の花びらをイメージしたチョコレートでトッピングした、見た目もかわいらしいスイーツに仕上がっています。



桜餡と苺のマカロン

竹炭を混ぜて灰色に焼き上げたマカロンに、苺ジャムと桜餡をサンドしています。優しい桜の味と、苺の甘酸っぱさを一緒に感じられます。



桜海老のスプリングロール

ジャガイモに、旬の桜海老のソースを絡めて春巻きの皮で包み、カリッと揚げました。



サーモンムースとディル
プリオッシュのオープンサンド

バターをたっぷり使用したプリオッシュに、サーモンのムースや桜風味のディルのチュイルを添えてオープンサンドにしました。



牛肉のラグーと百合根のパルマンティエ

ジャガイモを使用したパルマンティエというクラシックな料理を、赤ワインでやわらかく煮込んだ牛肉と、冬を越えて甘みが増した百合根で春らしくアレンジしたセイボリーです。

内容

- ・桜ストロベリーショートケーキ
- ・トンカ豆と桜のストロベリームース
- ・桜餡と苺のマカロン
- ・桜モンブラン
- ・ストロベリー桜シュークリーム
- ・桜のパンナコッタ 苺ソルベ
- ・紅茶のムースと桜ストロベリータルト
- ・桜海老のスプリングロール（Afternoon Tea でのみ提供）
- ・サーモンムースとディル プリオッシュのオープンサンド（Afternoon Tea でのみ提供）
- ・牛肉のラグーと百合根のパルマンティエ（Afternoon Tea でのみ提供）
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : Tokyo Sakura Afternoon Tea ¥4,800 (税込 ¥5,280)
Tokyo Sakura Sweet Afternoon Tea *平日のご予約のみ ¥3,300 (税込 ¥3,630)

提供期間 : 3月1日(水)～5月8日(月)

受付時間 : 12:00 – 15:30

※3時間制

※L.O.は受付時間より2時間半後

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。

Spring Cocktail

春感じる華やかなカクテルを 4 種類ご用意しました。

桜香るロイヤルミルクティーは、日本の春を代表する桜を表現した見た目も可愛いカクテルです。桜の柔らかな香りと甘みを楽しむことができます。Japan Heart は、桜や柚子などの日本の四季を感じられる華やかな香りが特長のジャパニーズクラフトジン『ROKU Gin』をベースに、ピーチとレモンをアクセントに使用した、桜感じるカクテルです。春に向け草木が生え始める”生更木”から名付けた Kisaragi は、抹茶のリキュールと日本酒を使用し、和テイストな風味をベースにマスカットのリキュールでフルーティーな味わいにしたカクテルです。Sakura Sparkling は、様々な始まりの季節である春をイメージして、桜をベースにお食事の始まりの乾杯にぴったりのスパークリングワイン風に仕上げました。



提供価格 :

桜香るロイヤルミルクティー	¥1,800 (税込 ¥ 1,980)
Japan Heart	¥2,000 (税込 ¥ 2,200)
Kisaragi	¥2,000 (税込 ¥ 2,200)
Sakura Sparkling	¥2,200 (税込 ¥ 2,420)

販売期間 : 3月1日(水) ~ 4月30日(日)

提供時間 : 11:00 - 21:00 (L.O.20:00)

※上記価格に 15%のサービス料を加算させていただきます。

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 : 石田崇郎 (いしだたかお) 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 m² 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。

※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います。