



2023年7月20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
新米おにぎりや味噌スープ、アイスモナカを使用し、
日本の秋の訪れを感じさせる新感覚アフタヌーンティー
「芋 栗 新米！秋のまんぷくアフタヌーンティー」

9月1日(金)～9月30日(土) / 11月1日(水)～11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、実りの季節にぴったりな、秋を彩るスイーツが楽しめる「芋 栗 新米！秋のまんぷくアフタヌーンティー」を、9月1日(金)～9月30日(土) / 11月1日(水)～11月30日(木)の期間でご提供いたします。



「芋 栗 新米！秋のまんぷくアフタヌーンティー」

「芋 栗 新米！秋のまんぷくアフタヌーンティー」では、収穫の秋をイメージし、芋や和栗、新米などを贅沢に使用したスイーツをお楽しみいただけます。新米と魚とほうじ茶という、日本ならではの秋の豊かな食卓からインスピレーションを受け、和をテーマに仕上げました。代表的な秋の味覚として知られている「芋・栗・南瓜」は、江戸時代に、女性が好きなものとして「芝居蒟蒻芋南瓜(しばい・こんにゃく・いも・かぼちゃ)」など語呂よく並べた言葉が由来となったといわれています。今回、ハイアット セントリック 銀座 東京では、遥か昔より女性が好んでいた秋の味覚、芋と栗にアクセントとして新米を追加し、ご用意しました。他にも、林檎やマスカットなどの旬のフルーツを使ったスイーツ、セイボリーには、アフタヌーンティーには珍しいおにぎりと具沢山の味噌スープを揃えています。日本の秋の食卓を感じられる、満足感たっぷりのアフタヌーンティータイムをお楽しみください。



リオレのおにぎりムース

リオレには銀座の老舗料亭八代目儀兵衛のお米を使い、それを芳醇な香りが特徴のマダガスカル産オーガニックバニラで炊いてムースにしました。中には梅干しに見立てた甘酸っぱいラズベリージュレ、海苔に見立てた竹炭クレープを巻いた本物のおにぎりそっくりに仕上げました。



めで鯛アイスモナカ

秋に旬を迎える鯛をイメージしたアイスモナカです。鯛の形のモナカに濃厚なさつまいもクリームとバニラパルフェを詰めた遊び心あふれるスイーツです。



チョコきのこ

バニラ味と紅茶味の風味豊かなボンボンショコラに茎に見立てたメレンゲを合わせました。見た目の可愛さとチョコの上品な味わいをお楽しみください。



加賀棒ほうじ茶のジュレとパンナコッタ

深い味わいと上品な香りが特徴の金沢の加賀棒ほうじ茶を使ったパンナコッタに、加賀棒ほうじ茶のジュレをあわせた、シンプルでありながらコクがある一品です。



和栗モンブラン

ヘーゼルナッツの生地にホイップクリームと和栗のクリームをしぼった、栗本来の甘みを感じていただける秋ならではのスイーツです。



焼き林檎のシュークリーム

焼き林檎のペーストとキャラメルをカスタードと合わせた濃厚な味わいをお楽しみいただけるシュークリームです。シナモン風味のクリームのトッピングは、焼き林檎のカスタードクリームをより引き立てます。



マスカッタルト

しっとりと焼き上げたアーモンドたっぷりの生地に、濃厚なカスタードクリームと芳醇な甘みが特徴のマスカッタートをのせて仕上げた、華やかなタルトです。



栗ごはんおにぎり

出し汁と醤油で優しく味つけされた栗の炊き込みごはんを、食べやすいおにぎりでご用意しました。煎った白ごまを使用し、香ばしさをアクセントに加えています。



東京江戸甘味噌スープ

東京産の江戸味噌と、昆布だしを使用したホッとする味わいのスープです。茸やサツマイモのニョッキなど、秋らしい具材がたっぷり入った、満足度の高い一品に仕上げています。

内容

- ・リオレのおにぎりムース
- ・めで鯛アイスモナカ
- ・チョコきのこ
- ・加賀棒ほうじ茶のジュレとパンナコッタ
- ・和栗モンブラン
- ・焼き林檎のシュークリーム
- ・マスカットタルト
- ・栗ごはんおにぎり
- ・東京江戸甘味噌スープ
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : 芋栗新米!秋のまんぷくアフタヌーンティー ¥4,800 (税込 ¥5,280)
芋栗新米!秋のまんぷくスイートアフタヌーンティー
*平日のご予約のみ ¥3,300 (税込 ¥3,630)

提供期間 : 9月1日(金)~9月30日(土) / 11月1日(水)~11月30日(木)

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/ManpukuAfternoonTea>

※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。

大澤 隆一 (おおさわ りゅういち) ペストリーシェフ

2018年12月よりハイアット セントリック 銀座 東京「NAMIKI667」でペストリーシェフを務める大澤が、2023年3月に開催された、フランス・アルデッシュ県産栗と長野県産小布施栗を使ったアシェットデザート(皿盛りのデザート)のコンクール「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」で最優秀技術賞を受賞しました。当コンクールは、一般社団法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・インターナショナルが『食材で町と町を繋ぐ』をテーマに主催しており、国内トップクラスの若きパティシエ、パティシエールの技術と表現力を競い合いました。



Autumn Cocktail

紅葉が色づく秋にぴったりのカクテルを3種類ご用意しました。

「林檎と薔薇のベリーニ」は、フレッシュな林檎と香り高いローズウォーターを使った見た目にも華やかなカクテルです。甘味と酸味のバランスが取れた絶妙な風味を楽しむことができます。「錦秋 (Kinsyuu)」は、木々の紅葉が錦のように美しい色鮮やかな秋をイメージしています。ディプロマティコというスペイン系のラムでカクテルベースを作り、林檎と栗のリキュール、香ばしいアーモンドシロップを合わせた秋らしいカクテルです。「ほうじ茶薫るオータムカウボーイ」は、ウイスキーと牛乳を合わせたカクテルカウボーイにメープルシロップを合わせ、ほうじ茶オレでアップした芳醇でクリーミーな一杯です。提供時は二層になっているため、よく混ぜてお召し上がりください。



提供価格	:	
林檎と薔薇のベリーニ		¥2,400 (税込 ¥2,640)
錦秋 (Kinsyuu)		¥2,000 (税込 ¥2,200)
ほうじ茶薫るオータムカウボーイ		¥1,900 (税込 ¥2,090)

販売期間	:	9月1日(金)～11月30日(木)
提供時間	:	日一木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
		金、土 11:00 - 23:00 (L.O. Food 21:00 /Drink 22:30)

※上記価格に15%のサービス料を加算させていただきます。

※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/>

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 : 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】 日-木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
金、土 11:00 - 23:00 (L.O. Food 21:00 /Drink 22:30) ※
- 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。人気のアフタヌーンティー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。

※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/>

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 : <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。