



報道関係各位

2023年8月22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
人喰い鯛のアイスモナカや毒きのこボンボンショコラなど
ブラックユーモア溢れるハロウィンモチーフの秋スイーツが勢揃い！
「芋栗南瓜！ハロウィンのまんぷくアフタヌーンティー」
10月1日(日)～10月31日(火)

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)が9月・11月に提供する「芋栗新米！秋のまんぷくアフタヌーンティー」が期間限定でハロウィン仕様になります。ダークな世界観を表現しつつ女性が好きな秋の味覚「芋、栗、南瓜」をたっぷり盛り込んだ「芋栗南瓜！ハロウィンのまんぷくアフタヌーンティー」を、10月1日(日)～10月31日(火)の期間でご提供いたします。



「芋栗南瓜！ハロウィンのまんぷくアフタヌーンティー」

「芋栗南瓜！ハロウィンのまんぷくアフタヌーンティー」は9月と11月に提供する「芋栗新米！秋のまんぷくアフタヌーンティー」の内容をハロウィン仕様に活かした、和製ハロウィンアフタヌーンティーで、かぼちゃやさつまいもなど秋の味覚を贅沢に使用した、ハロウィンらしいダークなスイーツをお楽しみいただけます。ブラックユーモア溢れる、ジンジャーブレッドマンが啜られている人喰い鯛のアイスモナカや、毒きのこボンボンショコラなど見た目のインパクト抜群の遊び心溢れるハロウィンならではのスイーツです。さらに、実りの秋を存分に感じていただけるよう、さつまいものモンブランや巨峰とイチジクのタルト、セイボリーには、アフタヌーンティーには珍しく、黒米を使用したおにぎりとおにぎりブラックなハロウィンの雰囲気合わせた味噌スープをご用意しました。秋の味覚を活かしたダークなスイーツとともに、キュートでホラーなハロウィンをお過ごしください。



黒米入りリオレのおにぎりムース

銀座の老舗料亭八代目儀兵衛のお米に栄養価が高く健康にも良いといわれている黒米を入れ、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き上げた黒米入りリオレをムースにしました。



人喰い鯛のアイスモナカ

秋が旬の鯛をイメージした黒鯛の形のアイスモナカに、和栗クリームとバニラパルフェを詰めました。黒鯛にジンジャーブレッドマンを啜えさせた、ブラックユーモアの効いたハロウィンならではの一品をお楽しみください。



毒きのこボンボンショコラ

毒きのこの見た目がユーモアなボンボンショコラは、甘酸っぱいカシス味と、優しい風味のアールグレイ味のボンボンショコラに茎に見立てたメレンゲを合わせたハロウィンらしい演出が可愛いスイーツです。



かぼちゃプリンとコーヒーゼリー

オーブンで焼き上げた濃厚なかぼちゃプリンに、ほろ苦いコーヒーゼリーを合わせました。まろやかなかぼちゃのコクを感じていただける、秋ならではのスイーツです。



さつまいものモンブラン

ヘーゼルナッツの生地に生クリームと焼き芋を入れ、竹炭で黒くしたさつまいものクリームをたっぷりしぼった、大人なスイーツです。



かぼちゃのシュークリーム

スパイスクッキーを乗せて焼き上げたシューの中に、スパイスで甘く煮たかぼちゃとカスタードクリームをたっぷり詰めました。黒いシュークリームでハロウィンらしいダークな世界観をお楽しみください。



巨峰とイチジクのタルト

しっとり焼き上げたアーモンドクリームとイチジクの生地に、濃厚なカスタードクリームと甘くてきめ細かい風味が特徴の巨峰をのせました。仕上げに芳醇なイチジクペースト入り生クリームを合わせた、華やかなタルトです。



黒米おにぎりと栗ごはんおにぎり

八代目東京儀兵衛のブレンド米を栄養価の高いと言われていた黒米、大麦と一緒に炊き込んでハロウィン仕様のブラックなおにぎりに仕上げています。ゆかりのさっぱりとした風味とともに楽しみください。



東京江戸甘味噌スープ

東京産の江戸甘味噌と昆布だしの旨味が折り重なるホッと温まる一品です。茸やさつまいものニョッキに加えハロウィンらしくお化けをかたどった紫芋のニョッキなど季節感あふれる味噌スープをお楽しみください。

内容

- ・黒米入りリオレのおにぎりムース
- ・人喰い鯛のアイスモナカ
- ・毒きのこボンボンショコラ
- ・かぼちゃプリンとコーヒーゼリー
- ・さつまいものモンブラン
- ・かぼちゃのシュークリーム
- ・巨峰とイチジクのタルト
- ・黒米おにぎりと栗ごはんおにぎり
- ・東京江戸甘味噌スープ
- ・コーヒー または 紅茶



Hocus Pocus

ハロウィンにぴったりの青紫色のモクテルです。東南アジアのハーブであるバタフライピーや、爽やかな甘い香りとフルーティーな酸味が特徴のローズヒップ、フレッシュな香りのレモングラスが入ったハーブティーにエルダーフラワーシロップとトニックウォーターを合わせてさっぱりと仕上げました。スポイトに入ったレモンジュースを入れると色合いが青紫から赤紫に変化する、ハロウィンの怪しげな魔法にかかったような演出をお楽しみいただけます。※モクテル付きプランのみで提供

提供価格 : 芋栗南瓜!ハロウィンのまんぷくアフタヌーンティー ¥4,800 (税込 ¥5,280)
モクテル付きプラン ~~¥5,636 (税込 ¥6,200)~~ ¥4,901 (税込 ¥5,391)
ハロウィン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)
*10月28日(土)～10月31日(火)の期間はモクテル・お土産つきプランのみ
~~¥5,909 (税込 ¥6,500)~~ ¥5,138 (税込 ¥5,652)

提供期間 : 10月1日(日)～10月31日(火)

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/HalloweenAfternoonTea>

※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セール(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。



Bloody Halloween

ハロウィンらしいヴァンパイアをイメージしたカクテル「Bloody Halloween」をご用意しました。

秋の味覚である林檎と栗のコク深いリキュールに鮮やかな赤色のラズベリージュースを合わせ、甘みと酸味のバランスが絶妙なカクテルに仕上がっています。爽やかな風味のトニックウォーターで割っているため飲みやすい一杯です。見た目からもハロウィン気分を楽しめる魅惑的なカクテルとともに、ロマンチックな秋の夜長をお過ごしください。



提供価格 : 1,900 (税込 ¥ 2,090)

販売期間 : 10月1日(日)～10月31日(火)

提供時間 : 土一木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)

金 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:30 /Drink 23:00)

※上記価格に15%のサービス料を加算させていただきます。

※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。