



2023年10月19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
全メニュー、グルテンフリーのアフタヌーンティーが登場！
絵文字のようなキュートな見た目にこだわった苺スイーツを楽しむ
「Lovely ^{ストロベリー} 苺 Afternoon Tea」
12月1日(金)～2月29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、旬の苺をたっぷりを使用したキュートな見た目のグルテンフリースイーツが楽しめる「Lovely ^{ストロベリー} 苺 Afternoon Tea」を、12月1日(金)～2月29日(木)の期間で提供いたします。



「Lovely ^{ストロベリー} 苺 Afternoon Tea」

「Lovely ^{ストロベリー} 苺 Afternoon Tea」では、小麦の代わりに米粉や大豆ミートを使用してすべてグルテンフリーで仕上げた、見た目がラブリーでキュートな7種のスイーツと2種のセイボリーをお楽しみいただけます。春のフルーツと思われる苺ですが、実は12月～1月が最も甘い季節とされています。絵文字のような可愛さが目を引くプリンや本物の苺に見立てたムース、流行中のドーナツなど、季節の苺をふんだんに使用したスイーツをご用意しました。またセイボリーにもグルテンフリー素材を使用することで、誰もが楽しめるよう仕上げられています。寒い季節に明るさをもたらしてくれるポップな苺づくしのアフタヌーンティーで、ヘルシーなティータイムをご堪能ください。

メニュー内容：

- ・ 苺のレアチーズケーキ
- ・ 苺のショートケーキ
- ・ 苺タルト
- ・ 苺のプリン
- ・ 苺の焼きドーナツ
- ・ 苺シュークリーム
- ・ 苺ムース
- ・ エスニックバーガー
- ・ ポロネーズグラタン
- ・ コーヒー または 紅茶



苺のレアチーズケーキ

米粉のクッキー生地にチーズムースを合わせたレアチーズケーキです。上には苺のゼリーを乗せ、本物の苺のように見立てており、遊び心に溢れています。



苺のショートケーキ

ふんわりと焼き上げた米粉のスポンジに、バニラシロップとバニラホイップ、苺をサンドしたショートケーキ。シンプルながら、素材の美味しさを存分にお楽しみいただける一品です。



苺タルト

香ばしく焼き上げたアーモンドクリームの上に、苺のホイップクリームと、フレッシュな苺を乗せたタルトです。トッピングされた米粉のクランブルのサクサクとした食感をお楽しみいただけます。



苺のプリン

苺と苺ソースをたっぷり乗せたバニラ風味のプリンです。苺のチョコレートで蓋をすることで、思わず写真を撮りたくなる、可愛らしいポップな見た目になりました。



苺の焼きドーナツ

アーモンドをたっぷり使った生地を、苺のグレーズでコーティングした焼きドーナツです。油で揚げずに焼いているため、しっとりとヘルシーな味わいに仕上がっています。



苺シュークリーム

オーガニックシュガーを使って焼き上げた米粉のシュー生地に、カスタードクリームがたっぷり詰まったシュークリームです。フレッシュな苺をトッピングし、苺とカスタードの相性抜群な組み合わせをお楽しみいただける一品です。



苺ムース

苺のムースの中に苺のジュレを入れた、苺尽くしのスイーツです。まるで本物の苺のような見た目で、切り開くと楽しめる美しい断面も特徴です。



エスニックバーガー

スパイスを効かせた大豆ミートのパテにキヌア醤油の照り焼きソースを絡め、グルテンフリーのミニバンズで挟んだヘルシーなハンバーガーです。アクセントに苺ビネガーで作ったラディッシュのピクルスを添えています。



ポロネーズグラタン

グルテンフリーのパスタに牛肉たっぷりのポロネーズを絡め、モッツァレラチーズのソースで仕上げたグラタンです。食べ応え抜群で、身体も心も温めてくれます。

提供価格 : Lovely ^{ストロベリー} 苺 Afternoon Tea ¥4,800 (税込 ¥5,280)
【平日限定スイーツのみ】 Afternoon Tea ¥3,300 (税込 ¥3,630)

提供期間 : 12月1日(金)～2月29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/Strawberry_AfternoonTea

※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。



Winter Cocktails

街中がきらびやかに彩られるロマンチックな冬にぴったりのカクテルを4種類ご用意しました。

「Mikan Martini（密柑マティーニ）」は日本酒ベースのみかんリキュールに鳳凰美田のみかんを合わせた、旬の果物であるみかんの美味しさを存分に堪能できるカクテルです。柑橘の風味をより感じていただけるよう、スピリッツにはグレイグース・ル・オランジェという甘みと酸味のバランスが絶妙なウォッカを使用しています。「Rich Kir Royal（リッチキールロワイヤル）」は色鮮やかな街明かりが煌めく、冬の澄んだ夜をイメージした一杯です。ベースにシャルドネの風味が効いた、華やかに輝く澄んだ金色が特徴のルイナールを使用し、上品に仕上げました。雪を彷彿とさせるホワイトカラーが美しい「Namiki Lychee Martini（ナミキライチマティーニ）」は、フランス産の高級ウォッカ CIROC（シロック）でつくられており、甘味と酸味のバランスが取れた絶妙な風味をお楽しみいただけます。ライチを雪だるまに見立てており、遊び心にも溢れています。「Break Time Negroni（ブレイクタイムネグロニー）」は香草のリキュールカンパリと爽やかなジン、甘みのあるベルモットが旬の苺と絶妙なハーモニーを奏でる、Sweet & Bitter な一杯です。ローズマリーのフレッシュな香りとカクテルの芳醇な香りを感じながら、ゆっくりとご堪能ください。



提供価格

Mikan Martini	¥2,000（税込 ¥2,200）
Rich Kir Royal	¥2,800（税込 ¥3,080）
Namiki Lychee Martini	¥2,300（税込 ¥2,530）
Break Time Negroni	¥1,800（税込 ¥1,980）

販売期間 : 12月1日（金）～2月29日（木）

提供時間 : 土-木 11:00 - 22:00（L.O.21:00）
金 11:00 - 23:30（L.O.Food 22:00 / 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

- 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】 土-木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
金 11:00 - 23:30 (L.O.Food 22:00 /Drink 23:00)
- 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ングル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。