



2024年1月11日（木）  
ハイアット セントリック 銀座 東京

**ヘルシーなのに濃厚！？**  
**自分へのご褒美にぴったりな、バレンタインスイーツが登場！**  
**～植物由来カカオの芳醇な香りを楽しむボンボンショコラや、**  
**チョコレートシュークリームを期間限定で発売～**  
**2024年2月1日（木）～2月14日（水）**

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、“毎日頑張る自分へのご褒美”をコンセプトに、100%植物由来のボンボンショコラと、オーガニック仕様に仕立てたバレンタイン限定のチョコシューを、2月1日（木）～2月14日（水）の期間限定で提供いたします。



ハイアット セントリック 銀座 東京のバレンタインでは、ヘルシーかつ濃厚な味わいのチョコレートスイーツをお楽しみいただけます。バイオレット（スマイル）をはじめ、ゆずやバニラなど多様な味わいをお楽しみいただける植物由来のボンボンショコラ「3種のヴィーガンボンボンアソート」や、銀座の手土産の新定番として人気を集める銀座のシュークリームをバレンタイン仕様にアレンジした「オーガニックチョコシュー」など、素材そのもののコクや香りを感じていただけるチョコレートスイーツをご用意しました。ヴィーガンではない方にもご満足いただけるよう、香りに奥行きを出すなど工夫を凝らし、ひとつひとつ丁寧に仕上げています。大切な方へのギフトや自分へのご褒美にもぴったりです。心ときめく素敵なバレンタインシーズンをお過ごしください。

## <次世代の植物由来チョコレートを使用した新感覚ボンボンショコラ！>

### 「3種のヴィーガンボンボンアソート」

3種の洗練されたデザインが印象的な、カレボ-NXTとカレボ-NXTミルクテイストを使い作り上げたヴィーガン仕様のボンボンショコラです。貴婦人をイメージしてつくられた「アールグレイ・カシス・バイオレット」は、甘酸っぱさがアクセントのカシスジャムにリラックス効果があるバイオレットの香りをつけた華やかな味わいが特徴です。自家製のヘーゼルナッツを使用したプラリネの食感が楽しい「ゆずプラリネ」は、爽やかな香りとおほのかな酸味、カレボ-NXTの優しい甘さが堪能できる贅沢な一粒にしました。「マダガスカルバニラ」は、オーガニックバニラをふんだんに使用したガナッシュで仕立てており、なめらかな舌触りと、濃厚な香りをお楽しみいただけます。それぞれのボンボンショコラが奏でる、チョコレートとユニークな素材のハーモニーをご堪能ください。



写真左から「アールグレイ・カシス・バイオレット」、  
「マダガスカルバニラ」、「ゆずプラリネ」

## <銀座土産の新定番！大人気の銀座のシュークリームが期間限定でバレンタイン仕様に！>

### 「オーガニックチョコシュー」 ※1日20個限定

大好評をいただいている「銀座のシュークリーム」をバレンタインの時期にアレンジして提供する、毎年恒例のオーガニックチョコレートシュークリームです。白砂糖を使用せず、オーガニックバニラビーンズと炊き上げたなめらかなカスタードクリームに、フランスの老舗チョコレートブランド、カカオバリーのオーガニックチョコレートを合わせたクリームをたっぷり使用しました。また、中に入れられたチョコチップにより食感もお楽しみいただけます。上品なカカオの風味を存分に堪能できる数量限定のシュークリームは、自分にはもちろん、大切な誰かへのプレゼントにもぴったりです。



- 提供価格** : 3種のヴィーガンボンボンアソート ¥1,100 (税込 ¥1,188)  
オーガニックチョコシュー ¥380 (税込 ¥410)
- 提供期間** : 2月1日(木)～2月14日(水)
- お渡し時間** : 11:00 - 21:00
- 詳細・予約** : <https://namiki667.com/news/2024/01/Valentine.html>

## 大澤 隆一（おおさわ りゅういち）

### ペストリーシェフ

2006年からパティシエとしてのキャリアをスタート。

台湾など国内外で経験・知識を培ったのち、2018年12月ハイアット セントリック 銀座 東京のペストリーシェフに就任。

2023年3月には国内トップクラスのパティシエたちが競う「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」にて最優秀技術賞を受賞。

これまでの異なるジャンルや幅広い分野での経験を活かし、ユニークな食材の組み合わせや柔軟な発想力で、NAMIKI667の看板商品であるアフタヌーンティーなど個性あふれるペストリーアイテムを生み出している。



### Valentine's Day Cocktail

チョコレートサンデーをイメージしたバレンタインにぴったりのカクテル「Melting Time（メルティングタイム）」をご用意しました。カカオと生クリームを贅沢に使用した、とろけるようなチョコレートの甘美な味わいが広がるリキュール Mozart（モーツァルト）と、なめらかなチョコレートシロップ、たっぷりのホイップクリームを合わせたスイートな一杯です。カカオの余韻に酔いしれながら、とろけるような甘い時間をお過ごしください。



- 提供価格** : ￥1,800（税込 ￥1,980）  
**販売期間** : 2月1日（木）～2月14日（水）  
**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](#)、[X](#)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 m<sup>2</sup>

■ホテル施設 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>

料飲施設：ダイニング、バー & ラウンジ 630 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>

■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](https://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。