



報道関係各位

2024年5月16日（木）
ハイアット セントリック 銀座 東京

銀座の隠れ家テラスでハワイアンフードと **SORACHI 1984** を堪能する夏のテラスプランが登場！

「**NAMIKI667** ビアテラス」

2024年6月1日（土）～8月31日（土）

2024年トレンドの進化系グルメ”ディップグルメ”風にアレンジした新感覚ガーリックシュリンプほか、
本格的なハワイアンフードを堪能

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、銀座並木通りに面した開放的なテラスで、ハワイのローカルフードと **SORACHI 1984** を存分にお楽しみいただける「**NAMIKI667** ビアテラス」を、6月1日（土）～8月31日（土）の期間で提供いたします。



「**NAMIKI667** ビアテラス」

NAMIKI667 ビアテラスは毎年夏季限定で登場する人気のテラスプランです。今年は、常夏の楽園ハワイをテーマに暑い夏に欠かせない喉越し抜群のビールとハワイアンフードをご用意いたしました。フリーフロービールには昨年に引き続き、希少な国産ホップ、北海道上富良野産のソラチエースを一部使用した「**SORACHI 1984**」をご提供いたします。またハワイ島カイルア・コナの町で生まれたクラフトビール「コナビール」も3種類をご用意し、トロピカルなハワイアンフードとのマリアーージュをお楽しみいただけます。

お料理には様々なハワイ発祥のローカルフードを取り揃えています。ガーリックシュリンプは、2024年の進化系グルメとして注目されるディップグルメ風アレンジして提供いたします。**NAMIKI667** 特製ソースにディップして食べる、新感覚ガーリックシュリンプをお楽しみください。メインにご用意する「スペアリブのオープン焼き **BBQ** ソース スパイス風味のピナップルグリル」は、24時間かけて丁寧に調理された贅沢な一品です。サイドに焼きピナップルを添えることで、ハワイらしいトロピカルな味わいに仕上げました。

少人数から大人数まで、様々なシーンでご利用いただける大人の街・銀座に佇む開放的な隠れ家テラスで、ハワイ気分を満喫してみたいはいかがでしょうか。

メニュー内容：

<料理>

- ・ ガーリックシュリンプ マスカルポーネとハーブのハニーディップ
- ・ コブサラダ
- ・ スペアリブのオープン焼き BBQ ソース スパイス風味のパイナップルグリル
- ・ アヒポキ丼
- ・ スイカ



ガーリックシュリンプ マスカルポーネとハーブのハニーディップ

ビールと相性抜群、ビアテラスには欠かせないハワイ発祥のローカルフード、ガーリックシュリンプをご用意いたしました。スパイシー風味のガーリックシュリンプを、マスカルポーネ・はちみつ・パプリカで味付けしたマイルドなソースにディップしてお召し上がりください。



コブサラダ

様々な食材を楽しめるハワイで大人気のサラダを NAMIKI667 流にアレンジしました。レタス、トマト、アボガド、チキン、ボイルドエッグが綺麗に盛り付けられた、食卓を華やかに彩る色鮮やかなサラダです。



スペアリブのオープン焼き BBQ ソース スパイス風味のパイナップルグリル

外はカリッと、中はしっとり柔らかな国産豚のスペアリブと、東京の伝統の味噌「江戸甘味噌」などを使ったオリジナルの BBQ ソースを合わせたボリューム満点のメイン料理です。サイドにはスパイスで味付けされた焼きパイナップルを添え、ハワイの雰囲気演出しています。



アヒポキ丼

締め的一项是ハワイのローカルフードをお楽しみいただけます。マグロとアボカドを小さくサイコロ状にカットし、チリマヨネーズで味付け、八代目儀兵衛の白米にたっぷりに乗せました。ごま油の風味が食欲を掻き立てます。



スイカ

デザートには夏の風物詩であるスイカをご用意いたしました。甘くみずみずしい味わいは暑い夏の日にぴったりです。大きくカットされた新鮮なスイカを豪快にお楽しみください。

<ドリンク>

- ・SORACHI 1984
- ・サッポロラガービール
- ・コナビール

(「ハナレイ アイランド IPA」「ビッグウェーブ ゴールデンエール」
「ロングボード アイランドラガー」の計3種類)

※コナビールは、2、3名様の場合は各種類1本ずつの計3本、
4名様の場合は各種類2本ずつの計6本をご提供いたします。

- ・ワイン (赤、白)

<ノンアルコールドリンク>

- ・ブルーライチソーダ
- ・オレンジパッションフルーツソーダ
- ・マンゴーピーチソーダ
- ・トロピカルアイスティー



からお選びいただけるフリーフロー90分 (30分前L.O.)

提供価格 : ¥6,500 (税込 ¥7,150)

提供期間 : 6月1日(土)～8月31日(土)

提供時間 : 月～金 14:00 - 22:00 (最終受付 20:00)
土日祝 17:00 - 22:00 (最終受付 20:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2024/06/BeerTerrace.html>

※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。

※今後の状況により、営業時間は予告なく変更する場合がございます。最新の営業時間をご確認ください。

SORACHI 1984 について

「SORACHI 1984」はサッポロビールが2019年に発売を開始した、希少な国産ホップ「ソラチエース」を100%使用※したビールです。「ソラチエース」は1984年、北海道空知郡上富良野町で誕生しました。しかし当時の日本ではたくさんの量を飲めるドライなビールが好まれており、深く香り高い味わいは受け入れられませんでした。通常、採用されなかったホップは処分となりますが、生産者は「ソラチエース」に今後の可能性を感じ、種を取っておきました。その後、クラフトビール業界での需要に着目したサッポロビール社員によりアメリカに運ばれた「ソラチエース」は、2002年アメリカのホップ農家に再発見されたことで大きな注目を浴び、再び日本に戻ってきました。クラフトビール元年前年2014年より、日本での本格的な商品開発が始まり、誕生から35年以上の時を経て商品化されました。ビールを愛する人々による30年以上の執念の物語により完成した「SORACHI 1984」は、現在、ヒノキやレモングラスを思わせる「凛として、香り立つ」個性的な味わいで大人気です。サッポロビールの140年以上にわたるホップへのプライドが詰まった「伝説のホップだけで作ったビール」をお楽しみください。

※現在販売しているサッポロ SORACHI 1984 のホップは、アメリカ産「ソラチエース」使用、国産「ソラチエース」一部使用。

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】 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

【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](#)、[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 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ます。詳しくは [hyattcentric.com](https://www.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。