



2024年5月20日（月）
ハイアット セントリック 銀座 東京

すみだ水族館と初のコラボレーションアフタヌーンティーが登場！
ハイアット セントリック 銀座 東京 × すみだ水族館
「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー」
7月1日（月）～9月30日（月）

～ペンギンやチンアナゴなど海のいきものをモチーフにした、夏にぴったりのスイーツが勢揃い～

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、東京スカイツリータウン®に隣接する「すみだ水族館」と初となるコラボレーションアフタヌーンティーを、7月1日（月）～9月30日（月）の期間で提供いたします。



「すみだ水族館コラボアフタヌーンティー」

すみだ水族館は、「近づくと、もっと好きになる。」をコミュニケーションコンセプトに、いきものの息づかいを間近に感じられる展示が特徴の水族館です。東京都で唯一の世界自然遺産「小笠原諸島」の美しい海を表現した大水槽や、屋内開放型のペンギンプールで暮らすマゼランペンギン、幻想的な空間で漂うクラゲなど、様々ないきものに出会うことができます。

今回のアフタヌーンティーでは、すみだ水族館で暮らす約 260 種 7000 点の中から 7 種類のいきものをモチーフにしたスイーツをご用意しました。可愛らしい特徴を捉えた見た目をお楽しみください。セイボリーは小笠原産の食材を使用したサラダをお召し上がりいただけます。ボリュームながらもさっぱりとした味わいは夏にぴったりです。また、すみだ水族館の入場チケットがセットになったプランもご用意しています。当アフタヌーンティーのモチーフとなった、可愛らしい小笠原諸島の海のいきものたちにぜひ会いにしてみてください。

すみだ水族館コラボレーションアフタヌーンティーで、ご家族やご友人と素敵な夏の思い出を作ってみてはいかがでしょうか。

メニュー内容：

- ・ オットセイクッキーとレモン風味のマドレーヌ
- ・ ニシキアナゴとホワイトスポッテッドガーデンイールシュー
- ・ チンアナゴのショートケーキ
- ・ 金魚ゼリー
- ・ クラゲのゼリームース
- ・ 赤ちゃんペンギンのムース
- ・ ウミガメタルト
- ・ キヌア、海藻のサラダ 小笠原の塩サブレ
- ・ コーヒーと紅茶セレクションのフリーフロー



オットセイクッキーとレモン風味のマドレーヌ

オットセイの形を模したチョコレートクッキーと、ホワイトチョコレートでコーティングし海辺に転がる可愛い貝に見立てたマドレーヌです。オーガニックシュガーを使用したマドレーヌの中にマジパンを入れ、しっとりリッチに仕上げました。レモン風味で爽やかな味わいをご堪能ください。



ニシキアナゴとホワイトスポッテッドガーデンイールシュー

サクサクのクッキーシューの中にパイナップルのジャムとカスタードクリームをたっぷり詰めたミニシューで、フレッシュな甘さと濃厚なクリームの絶妙なコンビネーションをお楽しみいただけます。ホイップクリームから顔を出すニシキアナゴとホワイトスポッテッドガーデンイールが見た目にも可愛い一品です。



チンアナゴのショートケーキ

砂から体を伸ばして、ゆらゆらと揺れるチンアナゴの姿をモチーフにしたショートケーキです。ココットの中にスポンジ生地と北海道産の生クリーム、苺を入れ、ココナツパウダーで蓋をし、巣穴を表現しました。ホワイトチョコレートで作った愛くるしい表情のチンアナゴに癒やされてください。



金魚ゼリー

すみだ水族館の「江戸リウム」に展示されている美しい金魚の水槽をイメージした、見た目も味わいも涼しげな夏にぴったりのスイーツです。藻の一種で色付けされた青色のハーブゼリーとエルダーフラワー入りのゼリーを合わせ、ラズベリー寒天で作った金魚を泳がせました。



クラゲのゼリームース

すみだ水族館の名物土産として人気がある「クラゲクッション」をモチーフにした一品です。桃のムースの中に、桃の果肉、桃ゼリー、白きくらげを入れ、コリコリ食感に仕立てました。



赤ちゃんペンギンのムース

オーガニックチョコレートのムースの中にオレンジのコンフィチュールを入れた、甘味と酸味、苦みの爽やかな味わいがお楽しみいただけるチョコレートムースです。竹炭を混ぜて薄いグレーにしたホワイトチョコをコーティングし、可愛らしい赤ちゃんペンギンを再現しました。



ウミガメタルト

すみだ水族館で大切に育てられている絶滅危惧種のアオウミガメの赤ちゃんをイメージしたデザートも登場します。小笠原産のパッションフルーツを使用したトロピカルな味わいのクリームが入ったタルトで、手足を小笠原産の塩がアクセントのメレンゲ、甲羅をモナカで仕立て、雄大なカメの姿を再現しました。



キノア、海藻のサラダ 小笠原の塩サブレ

小笠原の雄大な自然をイメージし、キノアとチアシード、海藻をメインに仕上げたセイボリーにぴったりなヘルシーなサラダです。小笠原産の塩を使用したサブレを添え、出汁が効いたジュレでさっぱりとした味わいに仕上げました。

ナイトアフタヌーンティー



通常のアフタヌーンティーに限定カクテル「Jelly Fish Squash」1杯*、お好きなドリンクが2杯と数量限定のちょこんとマゼランペンギンシュガーがついた夜のお時間限定のセットです。カクテルには“光る氷”を入れ、まさに夜の水族館の水槽の中をイメージしました。1日頑張った自分へのご褒美としてお楽しみいただける新感覚アフタヌーンティーをご堪能ください。

*モクテルへの変更も可能です。

- 提供価格** : すみだ水族館コラボアフタヌーンティー ¥6,958 (税サ込) *フリードリンク制
すみだ水族館入場チケット付コラボアフタヌーンティー ¥8,958 (税サ込) *フリードリンク制
ナイトアフタヌーンティー (平日限定) ¥6,072 (税サ込) *2ドリンク制

※入場チケットの有効期限は7月1日(月)～10月31日(木)です。

入場チケットの追加購入は現地にて通常料金でご購入ください。

- 提供期間** : 7月1日(月)～9月30日(月)
受付時間 : 12:00 - 15:30 (「ナイトアフタヌーンティー」は 18:00 - 21:30、20時最終受付)
※3時間制 (「ナイトアフタヌーンティー」は 1時間半制)
※L.O.は終了時間の30分前

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2024/05/SumidaAquarium-AfternoonTea.html>

※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

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。



アフタヌーンティー限定カクテル“Jelly Fish Squash”

すみだ水族館の名物の一つでもある、約500匹のミズクラゲが漂う巨大な水盤型水槽「ビッグシャーレ」をイメージしたカクテルをご用意しました。青から白の美しいグラデーションがかかったカクテルにクラッシュアイスを入れ、仕上げにオレンジの皮でミズクラゲの頭にある模様を表現しています。レモンやライムなど柑橘系をベースにした、シンプルながらも夏にぴったりな爽やかな味わいの一杯です。



- 提供価格 : ￥2,024（税サ込）
販売期間 : 7月1日（月）～9月30日（月）
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）

<ハイアット セントリック 銀座 東京 バーテンダー 藤倉 大地より>

当カクテルには、実際にミズクラゲの展示を楽しむワクワク感を味わっていただける仕掛けを施しています。

ミズクラゲの頭は四つ葉のクローバーのような模様になっていることが一般的ですが、稀に三つ葉や五つ葉になっていることがあります。そこで、グループでご注文いただいたお客様のカクテルには三つ葉や五つ葉の模様のカクテルをランダムに提供し、どれが当たるか分からないドキドキ感をお楽しみいただければと思います。また、アルコールが苦手な方には、黄色と水色の可愛い丸い氷で「カラージェリーフィッシュ」を表現したモクテルをご用意しております。すみだ水族館で「ビッグシャーレ」の展示を楽しむひとときと同じように、この期間だけの特別なモクテルをみなさまでお楽しみいただければうれしいです。



SNS キャンペーン開催

ハイアット セントリック 銀座 東京の [X](#) をフォローの上、該当の投稿をリツイート、更に [LINE](#) を友だち登録していただいた方を対象に抽選で素敵なプレゼントが当たるキャンペーンを開催します。

【プレゼント内容】

- ・すみだ水族館の年間パスポート 1組2名様
- ・NAMIKI667 アフタヌーンティー券 1組2名様
- ・クラゲクッション 超特大 1名様
- ・飼育スタッフ監修 マゼランペンギンぬいぐるみ SS サイズ 3名様

【応募方法】

- ① [X](#) 公式アカウント (@hyattcentricGNZ) をフォロー
- ② [LINE](#) を友だち追加

【期間】

2024年7月1日(月)～7月15日(月)

すみだ水族館について

2012年に東京スカイツリータウン®の開業とともにオープンした完全屋内型の水族館です。

「近づくともっと好きになる。」をコミュニケーションコンセプトとして掲げ、360度どこからでも眺められる水槽や、アクリル板を通さずに観察できる展示など、いきものの息づかいを間近に感じていただける展示が特徴です。

また、館内は順路がなく、椅子やソファを各所に設置しており、お気に入りの場所で公園のようにのんびりとお過ごしいただけます。

URL : <https://www.sumida-aquarium.com/>



すみだ水族館
SUMIDA AQUARIUM

<すみだ水族館 館長 佐藤 雄より>

すみだ水族館は、小笠原諸島におけるアオウミガメの保全活動や、ペンギン、クラゲの繁殖、江戸時代から続く東京の金魚文化を伝える取り組みなど、サステナブルな活動「AQTION!」を館内外で積極的に行っています。今回のコラボレーションでは、いきものの特徴はもちろん、そのような水族館の姿勢もくみ取っていただき、表現いただきました。スイーツを通じて、いきものや、そのいきものを取り巻く環境に関心を持っていただけたらうれしいです。もっと知りたくなったら、ぜひすみだ水族館のいきものたちに会いに来てください。

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、常に変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”の限ら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 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。