



報道関係各位

2024年9月26日(木)
ハイアット セントリック 銀座 東京

銀座の隠れ家ホテルで堪能するクリスマスディナー！
フランス産仔鳩のローストに秋川牛サーロイン、北海道産雲丹を贅沢に使用した
スペシャルコースを3日間限定で提供
12月23日(月)～12月25日(水)
～オーガニック素材を使用した苺尽くしのクリスマスケーキもご用意～

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、心温まるクリスマスシーズンを彩るスペシャルディナーコースを3日間限定で提供いたします。

また、クリスマスケーキの王道「ストロベリーショートケーキ」も期間限定で販売いたします。



クリスマス ディナー

ハイアット セントリック 銀座 東京は、1年で最も華やかなクリスマスシーズンを、お越しいただいた全ての方が贅沢に幸せな気持ちでお過ごしいただけるよう、期間限定でスペシャルディナーコースをお届けします。日本各地でとれた極上の食材を使用した前菜をはじめ、メインにはフランス産仔鳩のローストと秋川牛サーロインをご用意。お好きなメインディッシュをお選びいただけます。どのメニューもクリスマスディナーらしく華やかに盛り付けられ、食卓を彩ります。デザートには、誰もが親しみを覚える王道のクリスマスデザート・ブッシュドノエルをご用意しました。

クリスマスの光輝めく銀座の街に佇む、知る人ぞ知る大人の隠れ家で、贅沢で心温まる至福のディナータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

ディナーメニュー：

- ・北海道産紫雲丹のロワイヤルとエスプーマ あおさのクッキー
- ・大分県産冠地鶏の胸肉 根セロリ、ビーツ、トリュフ、キャロット
- ・ハマグリのベニエ ポワローエチュベ
- ・甘鯛の鱗焼き カウアイ海老 フヌイユ ルイユ ブイヤベースのソース
- ・柚子のグラニテ

メインディッシュ（下記の2種よりお選びください）：

- ・フランス産仔鳩のロースト レバーのクロメスキ フランス産キノコ
レッドアンディーブ ソース・アマンド
- ・秋川牛サーロイン フランス産リ・ド・ヴォー プティボワのフラン ソース・ペリゲール

デザート：

- ・ブッシュドノエル マロン
- ・コーヒーまたは紅茶

北海道産紫雲丹のロワイヤルとエスプーマ あおさのクッキー

濃厚でしっかりとした味わいが特徴の北海道産紫雲丹を、貝出汁と卵を合わせたロワイヤルとなめらかにムース状に仕立てた雲丹香るエスプーマの二層にし、磯の香りが香ばしく鼻を抜けるあおさのクッキーを添えました。



大分県産冠地鶏の胸肉 根セロリ、ビーツ、トリュフ、キャロット

柔らかくてジューシーな味わいが特徴の大分県ブランド地鶏をサラダとテリーヌにしました。胸肉とビーツ、根セロリを使用したサラダは、シャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。テリーヌは胸肉のムースとキノコのムースをミルフィーユ仕立てでご用意。クリスマスのカラフルな飾り付けを思わせる、色鮮やかな一皿です。



ハマグリのベニエ ポワローエチュベ

ぷりぷりとした食感が楽しい大ぶりのハマグリを、イカスミの衣で包み揚げました。ポワロー（白ネギ）の甘みを最大限に引き出した、シンプルな組み合わせでお召し上がりください。



甘鯛の鱗焼き カウアイ海老 フヌイユ ルイユ ブイヤベースのソース

冬にかけて旬を迎える甘鯛をカリッと鱗焼きし、ハワイのカウアイ島で“カウアイ島の宝石”と呼ばれるカウアイ海老の旨味が際立つブイヤベースソースと合わせました。海の幸を贅沢にご堪能いただけます。



柚子のグラニテ

メインディッシュをお召し上がりいただく前に、お口直しのグラニテをご用意いたします。柚子色に染まる秘境とも呼ばれる柚子の名産地、徳島県木頭地区の柚子を使用しています。爽やかな味わいと香りでお口の中をリセットしていただき、存分にコースの続きをお楽しみください。

フランス産仔鳩のロースト レバーのクロメスキ フランス産キノコ レッドアンディープ ソース・アマンド

フレンチの高級食材として人気のある仔鳩を使用した贅沢なメインディッシュです。ローストされたもも肉とむね肉、レバーはジャガイモと合わせてコロケ仕立てにするなど、それぞれの部位も存分にご堪能いただけます。フランス産キノコのソテーとレッドアンディープ（赤チコリー）、アーモンド酒を使用した甘みのあるソースでお召し上がりください。



秋川牛サーロイン フランス産リ・ド・ヴォー プティポワのフラン ソース・ペリゲール

東京都唯一のブランド牛である秋川牛をローストでご用意します。甘みのある繊細な味わいを引き出すため、火入れ加減にこだわりました。ほかフランス産リ・ド・ヴォーはムニエルにし、グリーンピースとバターナッツのピューレを添えました。トリュフ香る贅沢なソースと合わせてお楽しみください。



ブッシュドノエル マロン

デザートには、フランス産のマロンペーストとマロングラッセを使用した贅沢なブッシュドノエルをご用意しました。オーガニックシュガーを使いしっかりと焼き上げた生地に、ラム酒が香るマロンクリームを巻き上げた大人の味わいです。メレンゲのキノコやピスタチオのコケでクリスマスの薪を表現し、バニラアイス、洋梨のコンポートとカシスのソースを添えて仕上げました。



提供価格 : ￥16,000 (税込 ￥17,600)

提供期間 : 12月23日(月)～12月25日(水)

提供時間 : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

予約期間 : 9月26日(木)～12月20日(金)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2024/09/Christmas-Dinner-2024.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。

NAMIKI667 総料理長 石田崇郎 プロフィール

石田崇郎（いしだ たかお）東京都出身

2004年 グランド ハイアット 東京 THE FRENCH KITCHEN のオープニングを経験し、その後、数々の有名レストラン、外資ホテルなど異なる業態へのチャレンジを経て、調理、食材における幅広い知識と高い技術を培う。

2014年 グランド ハイアット 東京 THE FRENCH KITCHEN の副料理長として就任、メニュー考案やキッチンの組織づくりに貢献。2017年 香港へ渡り、ミシュラン二つ星（当時）を冠するジャパニーズフレンチレストランにおいて副料理長として着任、アジア食材を取り入れたフレンチのメニュー開発を探求。2018年 ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 オールデイダイニング セラーレ、クッチーナ セラーレの料理長として就任、レストランの他、ホテルの料飲施設全体の総合的なマネジメントに従事。2021年 ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ の総料理長に就任、ホテル全体の飲食部門の統括を担い、クリエイティブティを活かした料理開発を手掛ける。



NAMIKI667 クリスマスケーキ 2024

「ストロベリーショートケーキ」

素材本来の味わいをお楽しみいただける、当ホテルらしい優しい味わいのケーキです。オーガニックシュガーとケージフリーの卵でしっとりと焼き上げた生地に、マダガスカル産のオーガニックバニラビーンズを使用したホイップクリームとフレッシュな苺をサンドし仕上げました。親しみのある懐かしい味わいながらも、素材にはとことんこだわり抜いています。メレンゲのキノコや苺をたっぷりトッピングし、クリスマスのエルフが暮らす赤い森をイメージしました。ワンランク上のストロベリーショートケーキを是非お召し上がりください。



- 提供価格 : ￥4,500（税込 ￥4,860）※数量限定
サイズ : 4号（12cm）
販売期間 : 12月20日（金）～ 12月25日（水）
提供時間 : 12:00 - 21:00
予約期間 : 9月26日（木）～ 12月16日（月）
提供場所 : ハイアット セントリック 銀座 東京 NAMIKI667
詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2024/09/Christmas-Cake-2024.html>
またはお電話

※販売個数は状況で変更する場合がございます。数量限定につき、終了次第受付は終了いたします。
※お受け取り日の2日前（受取日含まず）まではご注文のキャンセルが可能です。
それ以降のご予約完了後のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。

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
- 総料理長 : 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 - 23:30 (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 m² 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。