



報道関係各位

2024年11月5日（火）
ハイアット セントリック 銀座 東京

スイーツからセイボリーまで、いちご尽くしのヘルシーアフタヌーンティーが登場！
「いちごのグルテンフリーアフタヌーンティー」
12月1日（日）～2月26日（水）

～クリスマスシーズンの夜を贅沢に演出するカクテルのほか、煌めく冬を彩るカクテルも提供～

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、旬のいちごをふんだんに使用したグルテンフリースイーツが楽しめる「いちごのグルテンフリーアフタヌーンティー」を、12月1日（日）～2月26日（水）の期間で提供いたします。



「いちごのグルテンフリーアフタヌーンティー」

大好評だった昨年に引き続き、いちごとグルテンフリースイーツを掛け合わせたアフタヌーンティーが、よりパワーアップして登場します。今年も、小麦の代わりに米粉を使用しすべてグルテンフリーで仕上げました。見た目が可愛らしくポップでありながらも、エレガントな雰囲気が漂う、6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。

いちごの甘酸っぱさと相性抜群のチョコレートやカスタードなどの食材を組み合わせたスイーツから、エディブルフラワーやハーブなどで飾り付け上品さと華やかさのあるフェミニンな見た目のスイーツまで、全6種類をラインアップ。冬が旬の新鮮ないちごもそのままお召し上がりいただけます。さらに、セイボリーまでストロベリーパウダーをまぶすなど、まさにいちご尽くしで、いちご好きにはたまらないアフタヌーンティーです。趣向を凝らしたいちごコレクションのなかから、お気に入りの一品をぜひ見つけてみてください。

メニュー内容：

- ・いちごタルト
- ・いちごダックワーズサンドケーキ
- ・いちごシュークリーム
- ・いちごムース
- ・いちごパフェ
- ・米粉チュロス
- ・フレッシュいちご
- ・ハモンイベリコセラーノとフロマージュブランムース
- ・トリュフバターポップコーン



いちごタルト

旬のいちごをたっぷり飾ったタルトです。ホワイトチョコレートのケースに、米粉とナッツの生地、クランブルを詰め、カスタードクリームといちご、ホイップクリームをトッピングしました。王道の美味しさをご堪能ください。



いちごダックワーズサンドケーキ

甘酸っぱいいちごジャムと上品な香りのバラのバタークリームを、米粉とアーモンドを使用したダックワーズ生地でサンドし、ボリュームに仕立てました。周りには、鮮やかなピンク色のいちごクリームを絞り、トップにはいちごをたっぷり乗せた華やかなスイーツです。



いちごシュークリーム

口いっぱいふんわりといちごの香りが広がる米粉のシュークリームです。生地とクッキーを合わせて焼き上げたサクサク食感のシューに、カスタードクリームをたっぷり詰めました。スライスしたいちごと、いちごのチョコレートが可愛らしく映えています。



いちごムース

まるで本物のいちごのように見えるポップで可愛いムースです。いちごムースの中にいちごジュレを入れ、ラズベリーで艶やかにコーティングし、ヘタの代わりに爽やかなハーブを施しました。見た目のリアルさをとことん追求した一品です。



いちごパフェ

フレッシュないちごと定番のバニラアイスが織りなす愛らしいパフェです。いちごソルベとバニラアイスとともにコーンフレークやラズベリーソース、ホイップクリーム、いちごのジュレが合わさった爽やかな味わいが広がります。



米粉チュロス

米粉を使いカリッと揚げた、グルテンフリーのチュロスです。外はサクサク、中はもちもちに仕上がった2つの食感をお楽しみいただけます。オーガニックチョコレートで作られたソースもこだわりのポイントです。

フレッシュいちご

旬の時期に合わせて、その都度届けられるフレッシュないちごをご用意します。オーガニックのシュガーとバニラを使ったマシュマロも添えて、チョコソースにディップしてお召し上がりください。



ハモンイベリコセラーノとフロマージュブランムース、 トリュフバターポップコーン

濃厚なフロマージュブランムースを中心に、ハモンイベリコ、イタリア伝統ソーセージモルタデッラ、米粉パングリル、カクテルソースを盛り付け、ストロベリーパウダーをまぶしました。芳醇で豊かな風味のトリュフバターで味付けした、香り高い贅沢なポップコーンを小皿で添えました。



Berrysh (ベリッシュ)

つぶつぶした食感のいちごに、甘酸っぱい香りが特徴的なフランボワーズリキュールを合わせた、いちごソーダ風のすっきりとした一杯です。食前酒ならぬ、アフタヌーンティー前カクテルとしてお召し上がりください。ノンアルコールにも変更可能です。

提供価格 : いちごのグルテンフリーアフタヌーンティー 平日 ¥6,958 (税サ込)
土日祝 ¥7,590 (税サ込)

*コーヒーと紅茶セレクションのフリーフローとカクテル1杯が付きます。

いちごのグルテンフリー ナイトアフタヌーンティー ¥6,072 (税サ込)

*ナイトアフタヌーンティーは、カクテル1杯、お好きなドリンク2杯が付きます。

提供期間 : 12月1日(日)～2月26日(水)

提供時間 : 12:00 - 18:30 (最終受付 15:30)

(「ナイトアフタヌーンティー」は18:00 - 21:30、最終受付 20:00)

※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/2024/10/GlutenFreeAfternoonTea.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。



「ウィンターカクテル」

冬を華やかに彩る、1種類のカクテルと2種類のモクテルを提供いたします。

「Floral Fizz (フローラル フィズ)」は、ボタニカルウォーターとも言われるノンアルコールジンベースに仕立てたロングカクテルです。ジンの華やかな香りと、アールグレイのベルガットの風味を合わせ、心落ち着く味わいを演出しています。「Golden Fizz (ゴールドデン フィズ)」は、季節を感じられる金柑とジンのボタニカルの風味や柚子がもたらす柑橘風味で、すっきりな飲み口が楽しめるカクテルです。イルミネーションで彩られる冬の煌めきをイメージした「Hot Snow More (ホットスノウモア)」は、ホットチョコレートベースにスマアをイメージしました。温められたブランデーの豊かな香りを、甘いチョコレートが包み込みます。心とカラダが温まる極上のひとときをお過ごしください。(※プラス¥300でブランデーを別添えて提供し、アルコールに変更することが可能です)

提供価格	Floral Fizz	¥1,771 (税サ込)
	Golden Fizz	¥2,277 (税サ込)
	Hot Snow More	¥2,277 (税サ込)
販売期間	12月1日(日)～2月28日(金)	
提供時間	日～木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)	
	金、土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 Drink 23:00)	



写真左から「Floral Fizz」、「Golden Fizz」、「Hot Snow More」

「クリスマスカクテル」

クリスマス気分を盛り上げるカクテル2種類を提供いたします。

「Love Bomb (ラブボム)」は、多種のリキュールを組み合わせ、甘くて重厚感のある味わいに仕立てたデザートカクテルです。大人のデザートとしてもお楽しみいただけます。「Chocolate Irish Coffee (チョコレートアイリッシュコーヒー)」は、バーボンウイスキーをベースにコーヒーとチョコレートリキュールを加えたホットカクテルです。大人の香りと甘さがコーヒーの深みを一層引き立てる、クリスマスシーズンにぴったりな一杯です。

提供価格	Love Bomb	¥2,277 (税サ込)
	Chocolate Irish Coffee	¥3,289 (税サ込)
販売期間	12月1日(日)～12月25日(水)	
提供時間	日～木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)	
	金、土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 Drink 23:00)	



写真左から「Love Bomb」、「Chocolate Irish Coffee」

※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

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㎡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](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。

ハイアット セントリック 銀座 東京に関するお問い合わせ先

ハイアット セントリック 銀座 東京 神津、浅川

TEL : 03-6837-1242 FAX : 03-6837-1235 Email : centericginza.pr@hyatt.com

ハイアット セントリック 銀座 東京 広報事務局 羅、豊永、松下

TEL : 03-5572-6062 FAX : 03-5572-6065 Email : hyattcentricginza@vectorinc.co.jp

画像ダウンロードはこちら : <https://x.gd/qxe5Y>