

HYATT ÇENTRIC™ GINZA TOKYO

PRESS RELEASE

2025年2月20日(木) ハイアット セントリック 銀座 東京

ホテルで働く女性たちのキャリアを築く対話と学びの場 "国際女性ウィーク"に全従業員対象の『MIMOSA COLLEGE』を開催! ~特別なミモザケーキ&カクテルとともに、自分らしい未来を描くひととき~

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、国連が制定した『国際女性デー』に合わせて、全従業員を対象とした「MIMOSA COLLEGE(ミモザカレッジ)」を本年も開催いたします。また、国際女性デーのシンボルとされるミモザの花をイメージした限定のケーキやカクテルを 2025 年 3 月 5 日(水)~3 月 9 日(日)の期間で発売します。





ハイアット セントリック 銀座 東京では、ハイアットグループが掲げる指針「We care for people so they can be their best. (私たちは思いやりの心で相手の「最高」を導き出します。)」の元、全従業員が自身のキャリアや新たな可能性を見つける機会を創出し、多様性のある職場づくりを推進する場として、2022年に「MIMOSA COLLEGE」を発足しました。以来、2か月に1度、各ハイアットホテルがホストとなり、ハイアットの女性リーダーや外部からのゲストスピーカーを迎え、性別を問わずさまざまなセクションや世代のスタッフが集まり、社会や職場を活性化するための意見交換を行っています。

今年の「国際女性ウィーク」では、社内での『MIMOSA COLLEGE』に加え、社外・姉妹ホテルとの合同座談会をはじめとする多彩なプログラムを実施します。総支配人との「ハイアットーク(カジュアルトーク)」では、非管理職・管理職それぞれの視点からキャリアや職場づくりについて、意見を交わします。さらに、日本・ミクロネシアのハイアットホテルが一体となり、アクティビティやイベントを展開。外部からゲストスピーカーを迎える「Women Forum」では、姉妹ホテルの従業員もオンラインで参加できる講演を開催し、より視野を広げるための学びの機会を用意しました。加えて、「#lamRemarkable Workshop」を通じて、自己肯定感を高めるとともに、仕事やプライベートにおける自己アピールの重要性を理解し、自分の価値を的確に伝えるスキルを磨く機会も提供します。

また、可憐でありながらも力強い姿から国際女性デーのシンボルとされているミモザをイメージしたスペシャルメニューをご用意。ミモザのブーケをイメージした「ミモザケーキ」や、女性バーテンダーが考案したオリジナルカクテル「Yellow Bloom」を期間限定で提供し、女性の輝きを祝う特別なひとときを彩ります。

当ホテルは、女性活躍推進と DE&I 推進を元に、ジェンダー平等の社会実現に貢献します。

■MIMOSA COLLEAGE

① 「総支配人とのハイアット―ク with 非管理職 / 管理職」

開催日:2025年3月3日(月)/2025年3月6日(木)

概要 : 非管理職の方々には、キャリアを築く過程で直面する障害やチャレンジに焦点をあてたディスカッシ

ョンを行い、管理職の方々には、メンバーのキャリアアップを支援するためにどのようなサポートが

できるかについて、意見交換を行います。

2 [#lamRemarkable Workshop]

開催日:2025年3月3日(月)

概要 :自己肯定感を高め、仕事やプライベートにおける自己アピールの重要性を理解し、自分を効果的にア

ピールするためのスキルを学ぶワークショップです。

■ Women Forum - MIMOSA COLLEGE at Hyatt Centric Ginza Tokyo

開催日:2025年3月4日(火)

会場 : ハイアット セントリック 銀座 東京 3F NAMIKI667

登壇 : 東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 事業戦略グループ 中東マーケット代表 ハキマ氏

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 人財戦略グループ 人財育成担当 杉野 仁美氏

概要 : 今年の国際女性デーのテーマ「Accelerate Action」に基づき、女性が自信を持ってキャリアを築くた

めに必要な6つのシンプルなルールをテーマにした座談会を開催します。

■提供メニュー

「ミモザケーキ」(直径 12cm) *テイクアウト限定

女性に人気のシナモンやカルダモン、ジンジャーなどの身体に優しいスパイスに加え、オレンジやレモンゼストを使用し爽やかな香りをまとわせた生地は、ターメリックとクチナシで、ミモザの可愛らしいイエローカラーに仕上げました。生地の中の、オーガニックシュガーとバニラを贅沢に使用した濃厚なカスタードクリームとの相性が抜群です。ローズマリーやミントなどのハーブをあしらい、まるでミモザのブーケのような春らしい一皿をテイクアウト限定でお楽しみいただけます。



オリジナルカクテル「Yellow Bloom」

女性の活躍を願い、"才能の開花"と"ミモザカラー"の二重の意味を込めたカクテルです。ライチの甘く華やかな香りと、パイナップルの爽やかな酸味の絶妙なハーモニーの中に、程よいアルコール感もお楽しみいただける大人な味わいに仕上げました。ライチリキュール、パイナップルジュース、レモンジュースをシェイクし、仕上げにエディブルフラワーを添えた、見た目にも華やかな一杯です。



提供価格 : ミモザケーキ ¥3,240 (税込) * 要予約・数量限定

Yellow Bloom ¥1,897 (税サ込) Yellow Bloom ノンアルコール ¥1,518 (税サ込)

提供期間 : 3月5日(水)~3月9日(日)

※ミモザケーキのご予約は3月3日(月)まで

受付時間 : 日~水 11:00 - 22:00 (L.O. Food 21:00 | Drink 21:30)

 $木\sim\pm$ 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)

詳細: https://namiki667.com/news/2025/02/International-Womans-Day.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。

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

■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~水 11:00 - 22:00 (L.O. Food 21:00 | Drink 21:30)

木~土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)

NAMIKI 667

■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、大きなオーブ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 40 m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"の限りない探検をサポートします。 <u>Facebook</u>、<u>Instagram</u>、<u>X</u>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 <u>hyattcentric.com</u> をご覧ください。<u>Facebook</u>、<u>Instagram</u> 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。