



報道関係者各位

2021年3月18日(木)  
ハイアット セントリック 銀座 東京

ハイアット セントリック 銀座 東京  
並木通り沿いのテラスで春の訪れを感じる  
シャンパンやワインと合わせた「Flower Trinket」が期間限定で登場  
～プロテインを使ってジムをイメージしたユーモアあふれる苺のケーキセットも提供～

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、シャンパンやワインを片手に苺や桜をモチーフに華やかに彩られたオードブルやスイーツをお楽しみいただける「Flower Trinket」を3月22日(月)から提供いたします。苺を盛りだくさんに使いながら全てのスイーツにプロテインを使ったケーキセットや、春のメニューからはグリーンアスパラガスのサラダやヴィーガンの方も召し上げられるプロフィットロールも登場します。



**Flower Trinket**

シェフこだわりの華やかなオードブルと苺スイーツが春の訪れを感じさせ、お花見シーズンをイメージした「Flower Trinket」が登場します。並木通りを臨むテラスが自慢の開放的な空間で、シャンパンやワインを傍らにお楽しみいただくのに最適です。オードブルには、トリュフをふんだんに使ったスモークサーモンや、林檎の甘酸っぱさがフォアグラのまろやかさを引き立てるフォアグラテリーヌ、春らしい桜の風味をマスカルポーネチーズと合わせたサンドウィッチ、苺とモッツアレラチーズをご用意しました。苺を贅沢に使ったシュークリームやパンナコッタ、パブロバには、桜をイメージするデコレーションをあしらひ、可愛らしく仕上げられています。

新登場の「小さな宝物」を意味する「トリンケット」メニューは、今後季節ごとのメニューを提供していきます。キラキラと宝石箱のような、一口サイズのオードブルやスイーツを、アフタヌーン・ティーのように相性が抜群なシャンパンやワインと合わせてごゆっくりお楽しみください。コーヒーや紅茶のご用意もごさいます。おひとりで十分に満足いただけるボリュームになっており、ご友人や恋人、ご家族とご一緒でも、おひとり様ずつ召し上がっていただけます。時間帯問わず、開放的なテラスで一足先に春の訪れを感じるうらかなひとときをお過ごしください。

- お料理 : ・スモークサーモンとトリュフ  
・フォアグラテリーヌと林檎  
・プロシュートと桜マスカルポーネチーズサンドイッチ  
・苺とモッツアレラチーズ  
・苺のシュークリーム  
・苺のパナコッタ  
・苺のパブロバアンディープのサラダ フランス産カマンベールチーズと林檎
- 提供価格 : ・フラワートリンケット ￥3,500 (税込￥3,850)  
【フラワートリンケット+グラスシャンパン】  
・ペリエ ジュエ グラン ブリュット ￥5,400 (税込￥5,940)  
・ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ ￥5,700 (税込￥6,270)  
【フラワートリンケット+グラスロゼワイン】  
・シャトーメルジャン ももいろ ￥4,600 (税込￥5,060)  
【フラワートリンケット+オールユーキャンドリンク】  
・スパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) ￥5,500 (税込￥6,050)  
・ワイン・ビールのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) ￥6,500 (税込￥7,150)
- 提供期間 : 3月22日(月)～5月19日(水)  
提供時間 : 12:00 - 22:00 (L.O.21:00) ※  
詳細・予約 : <https://bit.ly/NAMIKI667Trinket>

※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。  
※オールユーキャンドリンクは120分制、ラストオーダーは30分前になります。  
※L.O.は営業時間によって変動します。

## **Strawberry Gym Cake Set**

ジャムではなくてジム！？苺を盛りだくさんに使いながら全てのスイーツにプロテインを使っています。鮮やかで可愛い見目の華やかさと上質な味わいを存分にお楽しみいただけます。ショートケーキはカステラのようなスポンジ生地に仕上げ、プロテイン入りのクリームはしっとりもっちりな味わい。サイドにボルトリングをイメージしたチョコレートのプレート飾っています。シュークリームはプロテインカスタードクリームを入れ、上にはバランスボールに見立てた苺のムースを。パブロバは柔らかく焼き上げたメレンゲにプロテイン入りのホイップクリームとたっぷりの苺で食感を楽しめます。ムースはふんだんにアーモンドを使ったリッチな生地に苺のムースと苺のジュレ、周りをラズベリーのコーティングでツヤツヤに輝く本物苺そっくりの見た目にも楽しいスイーツです。タルトは、アーモンドとバニラのしっとりした生地(プロテイン入り)を入れ焼き上げ、ラズベリーと苺のクリーム、プロテインカスタードクリームを絞り苺をのせ、印象的なヒョウ柄のチョコでプレートの主役となっています。パナコッタはプロテインを入れてミルクに仕上げ、プロテイン入りのストロベリーソルベと苺が彩りを添えています。コロンとした苺マカロンにはガナッシュにプロテインを使用しています。

体を鍛えて、免疫をあげながら甘いものを楽しみたい！という方にもぴったりのギルトフリーなケーキセットです。バランスボールやボルトリングなどジムをイメージした可愛いデコレーションも必見です。





グリーンアスパラガスのサラダ  
18ヶ月熟成ミモレットチーズ



ヴィーガン 苺のプロフィットロール 苺のソルベ



NAMIKI667 オーガニックチョコレートのパフェ

### グリーンアスパラガスのサラダ 18ヶ月熟成ミモレットチーズ

提供価格 : ￥1,900 (税込￥2,090)

### ヴィーガン 苺のプロフィットロール 苺のソルベ

提供価格 : ￥1,400 (税込￥1,540)

### NAMIKI667 オーガニックチョコレートのパフェ

提供価格 : ￥1,400 (税込￥1,540)

提供期間 : 3月1日(月)～6月3日(木)

提供時間 : 11:00 - 22:00 (L.O. 21:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/>

※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。  
※L.O.は営業時間によって変動します。

## 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
- 料理長 : 平川透 (ひらかわとおる)
- 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】 11:00 - 24:00 (Food L.O. 23:00 | Drink L.O. 23:30) ※
- 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

# NAMIKI 667

### 【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。人気のケーキセット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。

※当面の間は下記の通り営業時間を変更します。

【Dining】	Breakfast：クローズ Lunch：11:30 - 14:30 (L.O. 14:00) Dinner：クローズ
【Lounge】	11:00 - 17:00 (L.O. 16:00)

最新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/news/2021/01/hours.html>

### ■衛生対策

当ホテルではお客様と従業員の安全と健康を最優先にしております。

お客様をお迎えするにあたり、安心してご利用いただけますよう宿泊、料飲ともに強化した衛生対策 (<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct/policies>) を実施し、安全で清潔なホテルライフの提供を追求してまいります。

レストランでは衛生対策の一環として、お席のソーシャルディスタンスを保つご案内をいたします。

また、三密防止のため事前のご予約を推奨しています。

お客様にはご理解とご協力をお願いいたします。

また、ハイアットでは経営理念である「ケアの精神」に基づき、お客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイダンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの衛生基準のための対策「グローバルケア&クリーン」について詳しくはハイアットの公式ウェブサイト ([hyatt.com/care-and-cleanliness](https://www.hyatt.com/care-and-cleanliness)) にてご覧いただけます。

## 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、アジア初上陸しました。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する「銀座」。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](#)、[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

- 延床面積 : 11,905.23 m<sup>2</sup>
- ホテル施設
- 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>
  - 料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m<sup>2</sup>
  - 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 m<sup>2</sup>
  - その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>
- 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://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。