



2021年6月25日(金)

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
金沢の姉妹ホテル開業1周年記念！加賀五彩をイメージしたトリンケット登場
7月20日(火)～9月30日(木)

～能登牛や加賀棒茶など石川ならではの食材を使った特別メニューも登場～

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、「ハイアット セントリック 金沢」の開業1周年を記念した、加賀五彩や金箔を用いて金沢・石川の雰囲気を感じさせる「Five Color Trinket」を7月20日(火)から提供いたします。また、能登牛や能登豚、加賀棒茶など石川ならではの食材を使ったアラカルトメニューや、「ハイアット セントリック 金沢/ハイアット ハウス 金沢」と宗玄酒造のコラボレーション純米酒も登場します。



Five Color Trinket

「小さな宝物」を意味する「トリンケット」。伝統ある金沢を想起させる加賀五彩と金のカラーを各オードブルのイメージに見立て、鮮やかな色合いと個性ある味をお楽しみいただける「Five Color Trinket」が登場します。サンドイッチは、ソルティアアイテムに奥能登海水塩を使用しており、加賀に所縁ある梅の形が金沢の美しい庭園の情景を彷彿とさせます。旬のカツオのマリネには東京のキッコーゴ丸大豆醤油を使用し、トマトとミョウガのピクルスが夏らしい味わいのアクセントを添えています。北海道産の肉厚な穴子はうま味を閉じ込めながら、カリッとした食感のペニエに仕上げました。旬のブルーベリーをたっぷり乗せたタルトはカシスの酸味をアクセントに、ブルーキュラソーとグレープフルーツにライチを合わせ、カクテルのチャイナブルーをイメージしています。金箔シュークリームには、加賀棒茶の味を丸一日かけて抽出したカスタードクリームをたっぷり。

東京にいながらも金沢の息吹を感じさせるオードブルやスイーツを、開放的なテラスでごゆっくりお楽しみください。

- お料理 : ・カツオのマリネ キッコーゴ丸大豆醤油
 ・北海道産穴子のベニエ タルタルソース カレー風味
 ・フォアグラテリーヌとトリュフのサンドイッチ 奥能登海水塩
 ・ブルーベリーカシスタルト
 ・ブルーキュラソーのジュレ グレープフルーツ
 ・金箔シュークリーム
- 提供価格 : ¥3,500 (税込 ¥3,850)
 提供期間 : 7月20日(火) ~ 9月30日(木)
 提供時間 : 12:00 - 20:00 (L.O. 19:00)
 詳細・予約 : <http://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。
 ※状況により営業時間、提供時間の変更の可能性があります。

Kanazawa Inspired Special Menu

加賀棒茶や能登ビーフ、能登豚など石川ならではの食材と東京都産の野菜や調味料を合わせたアラカルトメニューも登場します。加賀棒茶ソフトクリームは、加賀棒茶の味と香りに移したクリームに、マンゴーやパッションフルーツをアイスクリームコーンの中に忍ばせて、華やかな金箔で飾ったソフトクリーム風に仕上げたデザートです。コーンを割って、香ばしさと食感を楽しみながら召し上がっていただけます。能登ビーフのローストは、「ハイアット セントリック 銀座 東京」が長らく提供してきた東京都産の野菜と掛け合わせ、能登豚は、トキハソースや江戸甘味噌、キッコーゴ醤油や横井醸造のりんご酢などの同じく東京都産の上質な調味料をふんだんに使用し、オリジナルに仕上げた **BBQ** ソースで仕上げています。コクのある黒ニンニクとバルサミコ酢のアクセントと共に召し上がりください。食を通じて両ホテルの繋がりを実現した一品をぜひこの機会にご堪能ください。

また、こちらのメニューをご注文の方には、能登杜氏発祥の宗玄酒造とコラボレーションし、十数年の歳月をかけて育成された石川県オリジナル高品種の酒米「石川門」を使用した日本酒「宗玄」をウェルカムドリンクとしてご提供します。料理とあわせて石川の味わいをお楽しみいただけます。



加賀棒茶ソフトクリーム

提供価格 : アラカルト ¥1,400 (税込 ¥1,540) ランチ・ディナーのチョイスにもあります。

能登ビーフのロースト 東京野菜

提供価格 : アラカルト ¥9,800 (税込 ¥12,397) ランチ・ディナーのチョイスにもあります。
 プラス料金有

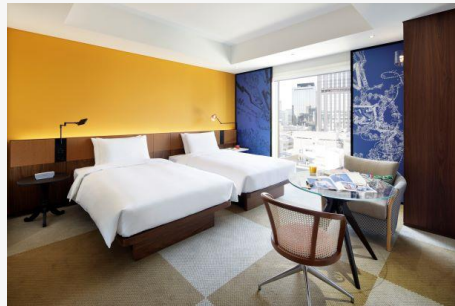
能登豚 バラ肉のオープンロースト 東京 BBQ ソース

提供価格 : アラカルト ¥3,200 (税込 ¥3,520) ランチ・ディナーのチョイスにもあります。
提供期間 : 8月1日(日)～9月2日(木)
提供時間 : Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)
Dinner 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

※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。
※状況により営業時間、提供時間の変更の可能性があります。

Tokyo – Kanazawa – Kyoto Sister Hotel Promotion

ハイアット セントリック 金沢の1周年を記念して、東京・金沢・京都の3ホテルでの特別プロモーションを提供します。期間内に、「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 金沢」、「ハイアット リージェンシー 京都」のいずれかのホテルに滞在したゲストの方限定で、次回宿泊時の予約が20% OFFになる優待を提供します。また、「ハイアット セントリック 金沢」の1周年を記念して8月1日(日)から8月31日(火)までの期間にご滞在されるゲストは、ハイアット セントリック 金沢での次回のご予約を25% OFFでご予約いただけます。



- 提供内容 : Hyatt.com にて一般販売されている料金から20% OFF。
ただし開業1周年を記念して、8月1日(日)～8月31日(火)にチェックインまたはチェックアウトされる方は、「ハイアット セントリック 金沢」の次回予約が25% OFF。
- 対象 : 6月14日(月)～8月31日(火)の間、対象ホテルにチェックインまたはチェックアウトされるお客様
- 予約方法 : いずれかのホテルでご滞在中、宿泊プランを指定いただき次回の予約をお申込み各ホテルフロントにてご予約を承ります。
- 対象ホテル : 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 金沢
ハイアット リージェンシー 京都
- 予約対象 : 6月14日(月)～12月28日(火)の予約
- 詳細・予約 : <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct/news-events#sisterhotels>

※ご滞在1室につき、次回のいずれかのホテルのご予約を1回のみ承れます。(ただし1予約最大3室、各部屋3泊まで)
※本優待は「ハイアット セントリック 金沢」「ハイアット セントリック 銀座 東京」または「ハイアット リージェンシー 京都」にご滞在期間中、各ホテルのフロントのみで承ります。ご滞在前後はご予約を承ることができませんので予めご了承ください。
※次回のご予約につきまして、ホテルにてご予約いただく時点で設定されているご料金が基準となります。

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 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ン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 : 7:00 - 11:00 (L.O. 10:30)
Lunch : 11:30 - 15:30 (L.O.15:00)
Dinner : クローズ

- 【Lounge】** 11:00 - 20:00 (L.O.19:00)

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) 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
- 公式サイト : <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-ginza-tokyo/tyoct>
- 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。