

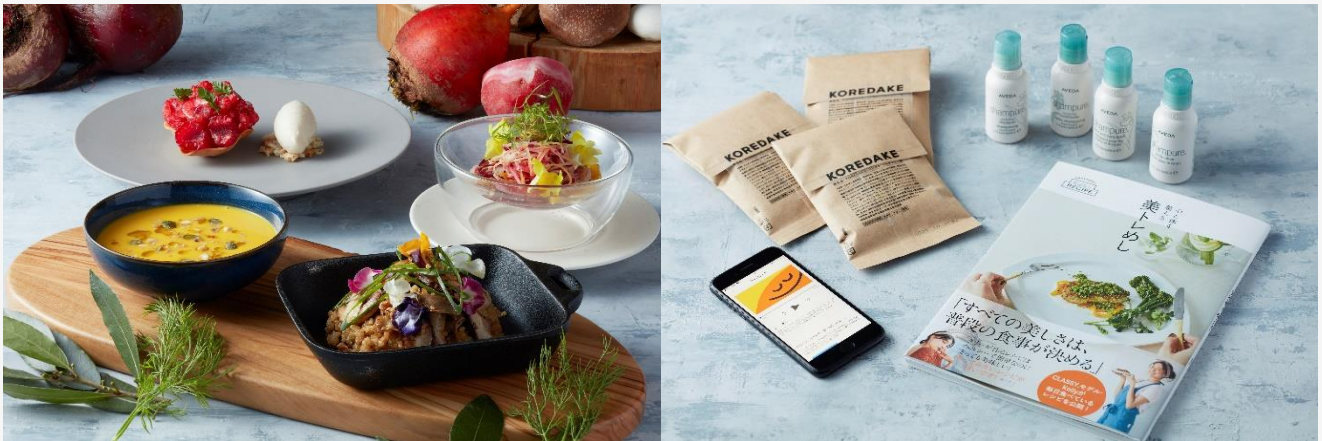


報道関係者各位

2021年8月2日(月)
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
夏バテで疲れた体をリフレッシュするウェルネスプランを提供
～Purple Carrot (パープルキャロット) とウェルネスインフルエンサー・モデル Kelly さんの
コラボレーションによるヴィーガンランチセット～

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、6月に実施して好評だった「ウェルネス」をテーマにした、心身ともにヘルシーになれる宿泊プランをバージョンアップして提供いたします。また、オイシックス・ラ・大地株式会社(本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平)が展開するヴィーガンミールキットブランド「Purple Carrot (パープルキャロット)」とウェルネスインフルエンサー・モデル Kelly さんとのコラボレーションによって実現した特別なヴィーガンランチセットも登場します。



Summer Recovery Retreat

「Summer Recovery Retreat」*1では、夏の暑さに負けない、ヘルシーで前向きな心と体を取り戻すようなホテルステイをお楽しみいただけます。本プランは、美・健康・地球環境を三位一体としたホリスティックな美を提案するブランド「[アヴェダ](#)」、自分らしさをサポートするウェルネスブランド「[KOREDAKE](#)」、オイシックス・ラ・大地株式会社が展開するヴィーガンミールキットブランド「[Purple Carrot \(パープルキャロット\)](#)」、とのコラボレーションにより実現しました。

Purple Carrot × ウェルネスインフルエンサー・モデル Kelly さんのコラボレーションミールキット「ヴィーガンキヌアリゾット」をメインに、動物性食材不使用・全品ヴィーガンにこだわった「Purple Carrot Lunch Set」を NAMIKI667 でお楽しみいただけます。また、「[KOREDAKE](#)」の完全栄養プロテインを客室のスペシャルアメニティとしてご用意。たんぱく質や食物繊維、カルシウムなど、日々の食事で不足しがちな栄養もしっかり含まれた、女性に嬉しいソイプロテインです。バスタイムには、華やかなアロマをお楽しみいただける、アヴェダのヴィーガン*2アメニティで環境にも配慮したクリーンビューティをご体感ください。お土産には Kelly さんのレシピブック「美トレめし」をプレゼントいたします。

24 時間利用可能なジムや World of Hyatt アプリの Headspace コンテンツでエクササイズや瞑想で心身を整えながら、ミネラルや抗酸化物質を豊富に含むプラントベースのプロテイン、ヴィーガンランチセット、ヴィーガンバスアメニティでヘルシーなホテルステイを。日常の一歩先で、心身ともにリフレッシュするひとときを満喫してみたいはいかがでしょうか。



*1:Retreat (リトリート) とは Retreatment を語源とし、日常生活から距離を取ることで疲れを癒やす方法を指します。

*2:動物実験を行わず、動物由来の成分を配合していません。

- 特典 :
1. NAMIKI667 でお楽しみいただける Purple Carrot Lunch Set
 2. 華やかなアロマをお楽しみいただける、アヴェダのヴィーガン*アメニティ (<https://www.aveda.jp/hair-care/shampure>)
 - ・シャンプュア ナチュラルリング シャンプー 50mL
 - ・シャンプュア ナチュラルリング コンディショナー 50mL
 - ・シャンプュア ハンド&ボディ ウォッシュ 50mL
 - ・シャンプュア ボディ ローション 50mL
 3. ウェルネスインフルエンサー・モデル Kelly さんのレシピブック「美トレめし」を1室1冊プレゼント
 4. KOREDAKE 完全栄養プロテイン 1名3食分 (<https://koredake.co.jp/>) のセット*2名でご宿泊の場合は2セットの提供
 5. World of Hyatt のアプリからメディテーションアプリ「Headspace」 (<https://www.hyatt.com/ja-JP/promo/headspace>) のコンテンツへの無料アクセス

提供価格 : ¥25,200 (税サ込¥31,878) ~

予約期間 : ~ 9月29日(水)

提供期間 : 2021年8月1日(月) ~ 9月30日(木)

客室タイプ : 全部屋タイプ

予約 : <https://bit.ly/SummerRecoveryRetreat2021>

※写真はイメージです。

※本プランは「ワールド オブ ハイアット」のメンバーシップ特典、ポイント加算・滞在カウント対象となります。

その他のアワード利用、客室アップグレード、レイトチェックアウト、無料朝食等の特典のご利用対象外になります。

アヴェダについて

ELC ジャパン株式会社 アヴェダ事業部 (本社:東京都千代田区、以下アヴェダ) は、世界 45 カ国以上のヘアサロン、スパ、ショップで、美・健康・地球環境を三位一体としたホリスティックな美を提案しています。可能な限りオーガニック原料を使用した、古代インドの智慧と先進の植物科学の融合により生まれる製品・サービスは、世界中のプロフェッショナルからも愛されています。

KOREDAKE について

株式会社メッフル (本社:東京都渋谷区、代表取締役:鈴木友樹) が展開する「わたしは、わたしらしく。」をコンセプトとしたウェルネスプロテイン『KOREDAKE』は、女性が1食に必要な 31 種類の栄養素をたっぷり配合した完全栄養プロテインです。管理栄養士監修のもと、厚生労働省「日本人の食事摂取基準 (2020 年版)」に基づき、女性のライフスタイルに合わせて日々の食事で不足しがちな、たんぱく質・食物繊維・26 種のビタミン&ミネラルなどの栄養素を贅沢に配合しております。

Purple Carrot Lunch Set

スーパーフードのキヌアを使用した「Purple Carrot (パープルキャロット)」とのコラボランチセットを提供します。今回はウェルネスインフルエンサー・モデル Kelly さんとのコラボレーションのもと、味噌など発酵食品を使用したヘルシーかつ美味しいレシピで、ローフードシェフやスーパーフードマイスターなど食の資格を多数持つことで知られている Kelly さんならではのこだわりや工夫が施されています。

食物繊維とタンパク質が両方含まれているキヌアは、プチプチした触感が楽しく、少しの量でも満足感が得られます。「キヌアと江戸甘味噌のきのこリゾット 東京都産柚子胡椒」は、キノコをたっぷり使用し昆布出汁・醤油・江戸甘味噌で親しみやすいテイストに仕上げ、東京都産柚子胡椒の辛みがアクセントにきいています。たっぷりの根菜にメープルシロップと粒マスタードを使った少し甘めのドレッシングであえた「ビーツと根菜のマリネ」には、レモンの香りをプラスしています。「パンプキンスープ デュカ」は、パンプキンのスープにミックススパイスのデュカをアクセントに使用しています。デザート「ラズベリータルト」は、アーモンドのタルト生地にメープル風味のアーモンドクリームをふんわりしっとり焼き上げ、ココナッツと豆乳で作ったヴィーガンカスタードクリーム、その上にふんだんにラズベリーを載せました。ソイベースプロテイン入りのココナッツミルクティーアイスクリームを添えています。



キヌアと江戸甘味噌のきのこリゾット 東京都産柚子胡椒



ビーツと根菜のマリネ



パンプキンスープ デュカ



ラズベリータルト

- お料理 :
・キヌアと江戸甘味噌のきのこリゾット 東京都産柚子胡椒
・ビーツと根菜のマリネ
・パンプキンスープ デュカ
・ラズベリータルト

提供場所 : NAMIKI667 Bar & Lounge

提供価格 : ¥2,687 (税込 ¥2,956)

提供開始 : 8月1日(日) ~ 9月30日(木)

提供時間 : 11:30 - 17:00 (L.O. 16:30)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2021/07/purple-carrot-lunch-set.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。
※上記価格に15%のサービス料を加算させていただきます。
※写真はイメージです。

Purple Carrot について

Purple Carrot は「時々ヴィーガン」を誰でも実現できるヴィーガンミールキットブランドです。ふだんお肉やお魚を楽しむ食生活を続けている方がヴィーガンの食卓を簡単に 20 分で自宅で実現できるミールキットは、食材もレシピも全て届くので、難しい知識も時間も必要ありません。

2019 年 10 月より 50 種以上の「ヘルシーで野菜たっぷり」が叶うヴィーガンメニューを開発し、一層その支持を広げています。2021 年 2 月には『ソーシャルプロダクツ・アワード 2021』にて持続可能な食生活を提案している点が評価され「ソーシャルプロダクツ賞」を受賞しました。

ウェルネスインフルエンサー・モデル Kelly について

多くの雑誌などで活躍中のモデル。ローフードシェフ、スーパーフードマイスターなどの資格を持つ。サラダやスイーツ、おつまみなど、自作レシピは種類豊富。2020 年 9 月には初のレシピ本となる「心と体を整える 美トレめし」を出版。



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
- 【Bar & Lounge】 11:00 - 17:00 (L.O. 16:30)

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。ハイアットの新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
- 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。