



報道関係者各位

2021年9月10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
大好評のハロウィンのケーキセットがアフタヌーンティーとして新登場
可愛らしいオバケや目玉モチーフのスイーツにこだわりのセイボリーを提供

10月1日(金)～10月31日(日)

～色とりどりの食材で見たい目も味も心躍るハロウィンの週末限定ランチも登場～

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、毎年恒例のハロウィンケーキセットを日替わりの焼き菓子やセイボリーとともに楽しめるアフタヌーンティーとして、一新したスタイルでの提供を開始いたします。また、オバケのパーティをモチーフとした見たい目も味も心躍るハロウィンの週末限定のランチも登場いたします。



Halloween Afternoon Tea / Sweet Afternoon Tea

毎年、大人気のハロウィンのケーキセットがアフタヌーンティーとなって装いを新たに登場します。

Halloween Afternoon Tea は3種類のセイボリーと6種類のスイーツ、そして日替わりの焼き菓子と飲み替え自由なコーヒー・紅茶で、存分に秋の午後のひと時をご堪能いただけます。また、平日限定の **Sweet Afternoon Tea** は、これまでご好評いただいたケーキセットのスタイルに加えて、日替わりの焼き菓子数種をご提供し、パストリーシェフ 大澤隆一こだわりのスイーツをよりお得に満喫いただけます。さらに、スイーツと合わせてお楽しみいただけるお飲み物は、コーヒーやラテに加え、紅茶のセレクションをリニューアルしてご提供します。

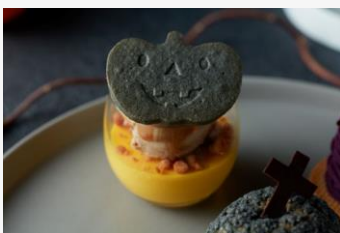
今回から新たに登場するセイボリーでは、スモークサーモンとビーツを合わせたサワークリームとキャビアをあしらったタルトや、フォアグラテリーヌと生クリームが濃厚な味わいのオープンサンドイッチ、小さいかぼちゃの真ん中にトリュフが入っているかぼちゃのムースなど、NAMIKI667ならではの、繊細な味をお楽しみいただけます。

スイーツはジャック・オーランタンや毒りんご、目玉模様など、まるでハロウィンパーティーにいるかのような可愛らしいモチーフを、かぼちゃや紫芋など秋の濃厚な風味とともにお届けします。

かぼちゃプリンには、キャラメルアイスと可愛らしいジャック・オーランタンのクッキーを添えて。竹炭で黒く焼き上げたブラックシュークリームの中には、カスタードクリームをたっぷり詰め、シューの下にはジンジャーブレッドマンが見つけてもらうのを待っているかのように隠れています。紫芋モンブランは、メレンゲの上に生クリームと濃厚な紫芋クリームをたっぷりと絞り、その上に蜘蛛のチョコレートをのせました。毒りんごタルトタタンは、シナモンクリーム入りでヴィーガンの方も楽しみいただける仕様となっています。カシスのコーティングで、魔女を彷彿とさせる毒りんご風に仕上げました。マミームースは紅茶のムースにカシスとラズベリージュレを入れ、バニラ味の生クリームで覆っています。アイボール ベリータルトはアーモンドクリームを入れ焼き上げ上にベリーと目玉ゼリーを乗せました。

そして、ハロウィンと言えば「トリック・オア・トリート（お菓子をくれなきゃ、いたずらするぞ!）」。今回のアフタヌーンティーだけの遊び心「Choose Your Poison」の仕掛けとして、スイーツのどれか一つにサワーチェリーがこっそり忍ばせてあります。どのアイテムに入っているかは食べてみてのお楽しみ。ドキドキ感のあるいたずらをお楽しみください。

アフタヌーンティーのご提供開始に伴って、飲み替え自由のコーヒー・紅茶のセレクションには定番のカプチーノやラテに加え、新たにNY発のプレミアムティーブランド「HARNEY & SONS」の香り高いブレンドティーが、ラインナップに加わります。シナモンの甘い香りが楽しめるスパイスティー「Hot Cinnamon Spice」、フルーティーで香り高い「Paris」、クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしたカフェインフリーのハーバルティー「African Autumn」の3種類となります。



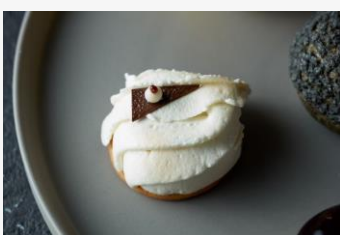
かぼちゃプリン



ブラックシュークリーム



紫芋モンブラン



マミームース



毒りんごタルトタタン



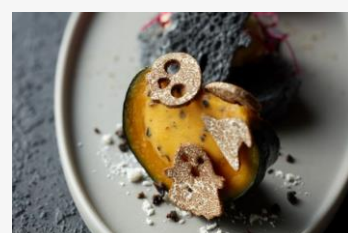
アイボール ベリータルト



スモークサーモンと
サワーcreamのタルト キャビア



フォアグラオープンサンドイッチ



パンプキントリュフ



ハロウィンにちなんだ可愛らしい日替わりのお茶菓子

内容 :

- ・かぼちゃプリン
- ・ブラックシュークリーム
- ・紫芋モンブラン
- ・マミームース
- ・毒りんごタルトタタン
- ・アイボール ベリータルト
- ・日替わりの焼き菓子（黒いマカロン、チョコチップクッキー、かぼちゃパウンドケーキ、生チョコ、おばけマシュマロ等から日替わりで提供）
- ・スモークサーモンとサワークリームのタルト キャビア（Afternoon Tea でのみ提供）
- ・フォアグラオープンサンドイッチ（Afternoon Tea でのみ提供）
- ・パンプキントリュフ（Afternoon Tea でのみ提供）
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : Halloween Afternoon Tea ¥4,500 (税込 ¥4,950)

Halloween Sweet Afternoon Tea *平日のご予約のみ ¥3,000 (税込 ¥3,300)

提供期間 : 10月1日(金) ~ 10月31日(日)

提供時間 : 12:00 - 17:00 (L.O.16:00)

詳細・予約 : <https://bit.ly/NAMIKI667AfternoonTea>

※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。

Halloween Brunch

まるでハロウィンのお祭りのように、色鮮やかな食材やソースを使用して心躍るスペシャルなランチメニューをハロウィンの週末限定でご提供します。

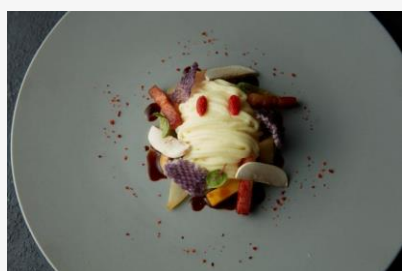
ハロウィンパーティーをイメージした鮮魚のマリネは、北海道産の新鮮な平目を使用し、ソースはピーツと柚子の香りと酸味を楽しめる一皿に仕上げました。ミイラエッグは、バターをたっぷり使ったコクのあるポテトのピューレを用いたポーチドエッグを、可愛らしいミイラ姿であらわした遊び心満載なランチならではの一品です。的鯛と旬の甘味ある蕪を使ったおばけカブは、魚の骨や頭を使った濃厚なお魚のジュで召し上がっていただきます。メインのドクロ&キャロットで使用する黒毛和牛のもも肉は、ハロウィンカラーの紫をテーマに紫人参のピューレとコクのある赤ワインソースで、ハロウィン気分を見た目も味からもお楽しみいただけます。NAMIKI7667 特製のパンプキンプリン、濃厚なプリンの周りに季節の果物やスイーツを添え、スプーキーなデザートに仕上がっています。

ランチ時のゆったりとした朝を、可愛らしいおばけ達と一緒に過ごしてください。



内容 :

- ・アミューズ
- ・ハロウィンパーティー (鮮魚のマリネ ビーツ キャビア)
- ・ミイラエッグ (ポーチドエッグ ポテトピューレ)
- ・おばけカブ (的鯛 マイクロラディッシュ)
- ・ドクロ&キャロット (黒毛和牛もも肉 トリュフ)
- ・NAMIKI667 パンプキンプリン (キャラメルアイスクリーム 小菓子)
- ・コーヒー または 紅茶



ミイラエッグ



ドクロ&キャロット



NAMIKI667 パンプキンプリン

提供価格 : ¥6,000 (税込 ¥6,600)

※おばけカブを追加の場合、¥8,000 (税込 ¥8,800)

提供期間 : 10月30日(土) ~ 10月31日(日)

提供時間 : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)

詳細・予約 : <https://bit.ly/HalloweenBrunchNAMIKI667>

※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。

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
- 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

【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 : 7:00 - 11:00 (L.O. 10:30) ※ルームサービスのみでの提供
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 (<http://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”の限り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。