



2024年2月8日(木)  
ハイアット セントリック 銀座 東京

都心に佇む桜をイメージした、  
桜色とグレーの色合いを楽しむモダンアフタヌーンティーが登場！  
桜と苺を使用したスイーツや、トリュフ風味のセイボリーを贅沢に堪能  
「Tokyo Sakura Afternoon Tea」  
3月1日(金)～4月24日(水)

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、東京の桜をモチーフに、都心のビル群の中に咲き誇る桜を苺や桜を使用した春らしいスイーツで表現する「Tokyo Sakura Afternoon Tea」を、3月1日(金)～4月24日(水)の期間で提供いたします。



**「Tokyo Sakura Afternoon Tea」**

昨年大好評だった「Tokyo Sakura Afternoon Tea」がパワーアップして登場します。東京都心で咲き誇る桜をイメージし、グレーとピンクの色合いでまとめた、モダンシンプルな見た目の7種のスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。さらに今年は実際の東京の桜とマッチさせ、満開の桜が次第に葉桜に変わっていく様子をアフタヌーンティーでも感じられるよう新緑の時期が近づくにつれ、スイーツの色合いが一部変化いたします。(内容に大きな変更はございません。) 他にはないライブ感のある演出をお楽しみいただけます。メニューには、桜クリームや、桜の塩漬けなど、スイーツにもセイボリーにも桜をふんだんに使用しており、桜好きにぴったりなアフタヌーンティーに仕上げています。今年初登場のスイーツにも挑戦し、日本の春風にアレンジしてみました。セイボリーは贅沢さにこだわり提供します。高級食材トリュフを使用した、塩味がアクセントのクロックマダムは、まるでパリのカフェを彷彿とさせます。また今回、皆様によりアフタヌーンティーを気軽にお楽しみいただけるよう工夫した「Mini Afternoon Tea」が新たに登場します。通常のアフタヌーンティーより選ばれた4種のスイーツ(苺タルト・桜のパナコッタ・桜のロールケーキ・桜チーズケーキ)に加え、セイボリーとしてサラダまたはポテトのお好きな方をお選びいただけます。少し遅めのランチやランチアフターのティータイムとしてもお召し上がりください。銀座並木通りに面するテラスで心地良い春の暖かさを感じながらお楽しみいただける、桜の季節にぴったりなアフタヌーンティーです。

## メニュー内容：

- ・さくらんぼのエクレア
- ・苺タルト
- ・苺ムース
- ・桜のパンナコッタ
- ・桜のロールケーキ
- ・パブロバ
- ・桜チーズケーキ
- ・トリュフ風味のクロックマダム
- ・コーヒーと紅茶セレクションのフリーフロー



さくらんぼのエクレア

さくらんぼを発酵させ蒸留した華やかな香りのリキュールに漬け込んだサワーチェリーとカスタードクリームを、サクサクのシュー生地詰めたエクレアです。トップに苺のスライスと、桜の塩漬け入りのチョコレートを使用し、春らしく飾りつけました。



苺タルト

アーモンドクリームを入れしっとり焼き上げたタルト生地に、旬の苺を生地が見えなくなるほどたっぷり乗せた一品です。桜フレーバーのグレーのクリームを乗せ、モダン風に仕上げました。



苺ムース

苺とラズベリーを使用した甘酸っぱいソースの周りを苺と桜のムース、グレーのチョコレートでコーティングし、これまで見たことのないグレーの苺を作りました。パリッとしたチョコレートの中から、ソースが溢れ出てくる演出もお楽しみいただけます。



桜のパンナコッタ

繊細なピンク色が目を惹く桜のパンナコッタに、苺の果肉を楽しめる桜とエルダーフラワーのジュレを乗せました。春らしい見目でアフタヌーンティーを彩ります。



桜のロールケーキ

苺と苺のホイップクリームを、ビーツで春色に色付けした桜の塩漬け入りのスポンジで巻き上げたミニロールケーキです。桜のホイップクリームをトップに絞り、桜香る一品に仕上げました。



### パブロバ

サクサクのメレンゲとフルーツを合わせたニュージーランドの伝統菓子です。今回はホワイトチョコレートでコーティングした桜メレンゲに、フレッシュな苺をしのばせ、花びらのチョコレートをトッピングしました。春を凝縮した新食感が楽しいスイーツをお楽しみいただけます。



### 桜チーズケーキ

タルトの中にバイクドチーズケーキの生地を入れ焼き上げ、その上に苺のゼリーを入れた桜レアチーズケーキを重ねた、チーズケーキ好きにはたまらない一品です。それぞれのチーズケーキが織りなすハーモニーをご堪能ください。



### トリュフ風味のクロックマダム

桜の塩漬けと白トリュフオイル、刻んだトリュフの濃厚なベシャメルソースが贅沢なクロックマダムです。しっとりとした優しい食感のミルクパンの上に、特製ベシャメルソース、ハムとチーズ、目玉焼きを乗せ焼き上げました。サイドには、すっきりとした味わいが特徴の桜のはちみつを使ったハニーマスタードドレッシングのサラダを添えています。

## Mini Afternoon Tea



気軽に、またランチ後でもアフタヌーンティーをお楽しみいただけるよう、アイデアを凝らし誕生した新感覚のミニアフタヌーンティーです。苺タルト・桜のパンナコッタ・桜のロールケーキ・桜チーズケーキの4種のスイーツと、NAMIKI667 自慢のサラダもしくはポテトをお召し上がりいただけます。

**提供価格** : Tokyo Sakura Afternoon Tea ￥4,800 (税込 ￥5,280) \*フリードリンク制  
Mini Afternoon Tea (平日限定) ￥4,000 (税込 ￥4,400) \*2ドリンク制

**提供期間** : 3月1日(金)～4月24日(水)

**受付時間** : 12:00 - 15:30

※3時間制(「Mini Afternoon Tea」は2時間制となります。)

※L.O.は終了時間の30分前

**詳細・予約** : <https://namiki667.com/news/2024/02/TokyoSakuraAfternoonTea.html>

※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。

## 大澤 隆一（おおさわ りゅういち）

### ペストリーシェフ

2006年からパティシエとしてのキャリアをスタート。

台湾など国内外で経験・知識を培ったのち、2018年12月ハイアットセントリック 銀座 東京のペストリーシェフに就任。

2023年3月には国内トップクラスのパティシエたちが競う「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」にて最優秀技術賞を受賞。

これまでの異なるジャンルや幅広い分野での経験を活かし、ユニークな食材の組み合わせや柔軟な発想力で、NAMIKI667の看板商品であるアフタヌーンティーなど個性あふれるペストリーアイテムを生み出している。



### Sakura Cocktail

同日より提供を開始する「Tokyo Sakura Afternoon Tea」に合わせた一杯です。桜にちなんで、鮮やかなピンク色に仕上げています。甘みのあるアフタヌーンティーとの相性を踏まえ、塩味を効かせた味わいに仕立てています。是非アフタヌーンティーと一緒に楽しみください。



提供価格 : Afternoon Tea + Cocktail プラン ¥5,533 (税込 ¥6,086)

\*コーヒーと紅茶セレクションのフリードリンク制

販売期間 : 3月1日(金)～4月24日(水)

提供時間 : 土～木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)

金 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)

※上記価格に15%のサービス料を加算させていただきます。

### Spring Cocktails

銀座並木通りに面した開放的なテラスで、心地よい春風を感じながらお楽しみいただきたい春らしいカクテルを3種類提供します。



#### 「Spring Night」

夜桜と月が映る水面をイメージして作られており、六 Gin のジントニックをベースに桜の香りを楽しめるすっきりとした甘さが特徴のロングカクテルです。



#### 「Dekopon Gin Tonic」

「Spring Night」と同じジントニックがベースでありながら、全く異なる味わいをお楽しみいただけます。旬のデコポンを使用しており、果肉の食感が楽しい、女性でも飲みやすい一杯に仕立てました。





### 「Blossom Cloud」

春の味覚を存分にご堪能いただけるようご用意しました。桜のリキュールとヨモギのリキュールを生クリームでまとめています。カクテル名は日本語で「桜雲」で、敷き詰められた散った桜の花が地面を彩り、まるで白い雲海のように見える様を、生クリームで表現しました。

- 提供価格** : Spring Night ¥1,800 (税込 ¥1,980)  
Dekopon Gin Tonic ¥2,000 (税込 ¥2,200)  
Blossom Cloud ¥2,200 (税込 ¥2,420)
- 販売期間** : 3月1日(金)～5月31日(金)
- 提供時間** : 土～木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
金 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)

※上記価格に15%のサービス料を加算させていただきます。

※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/>

## 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 : 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】** 土~木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
金 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)
- 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。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#)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 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します。

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。