



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年2月8日（火）

ハイアット セントリック 金沢
桜と苺がテーマのお花見気分が味わえるケーキセットと
苺の魅力を堪能できる、大人の贅沢パフェが登場！
～五感で愉しむパステルカラーのランチ・ディナーコースもご提供～



「ハイアット セントリック 金沢」（総支配人：高橋 慶、所在地：石川県金沢市）のオールデイダイニング「FIVE - Grill & Lounge」では、桜や苺を使用した、お花見気分を味わえる可愛いケーキセットや、旬の苺をたっぷり使用した贅沢なパフェの提供を開始いたします。さらに春の食材をふんだんに使用した、パステルカラーのランチ・ディナーの提供も開始いたします。パステルカラーの春らしいカクテルとモクテルもお楽しみください。

FIVE – Grill & Lounge

Sakura Strawberry Cake Set

桜や苺を使用した春を感じる可愛らしいケーキセットです。苺大福は、あんこと甘酸っぱい苺をもちもちした食感が楽しめる求肥で包みました。桜と抹茶のモンブランは、抹茶の苦みと桜の華やかな味わいが織りなす味わいを楽しめます。桜のチョコレートガナッシュタルトは、タルト生地に桜が香るガナッシュを詰め、桜の花びらをトッピング。お花見気分を味わえるケーキセットを、コーヒーや紅茶とともにゆったりとご堪能ください。



苺大福



桜シュークリーム



桜と抹茶のモンブラン



桜のチョコレートガナッシュタルト



苺パンナコッタ 苺シャーベット



苺ミルクレープ

セット内容： 苺大福
桜シュークリーム
桜と抹茶のモンブラン
桜のチョコレートガナッシュタルト
苺パンナコッタ 苺シャーベット
苺ミルクレープ
コーヒーと紅茶をお好きなだけ

提供価格： ¥2,500 (税込 ¥2,750)
提供期間： 3月1日(火) - 4月28日(木)
提供時間： 12:00 - 17:00 (L.O. 16:30)
詳細・予約： <https://bit.ly/FIVECakeSet>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Strawberry Parfait Set

旬の苺をふんだんに使用し大人な味わいに仕上げたパフェ。パフェの中には苺と相性の良いチョコレートガナッシュやホワイトチョコレートを忍ばせ、最後まで味の変化をお楽しみいただけます。真っ白な練乳シャンティには濃厚な甘味をたっぷり閉じ込め、甘酸っぱい苺とのハーモニーが絶妙です。苺の魅力を堪能できる味わいや食感をぜひお楽しみください。



- セット内容： 苺のマカロン、苺のシャーベット、バニラアイス、メレンゲ、苺練乳シャンティ、苺のシャンティ、チョコレートガナッシュ、ハチミツゼリー、ジェノワーズ、ホワイトチョコレート、パールクラッカン、飴
- コーヒーと紅茶をお好きなだけ
- 提供価格： ¥2,500 (税込¥2,750)
- 提供期間： 3月1日(火) - 4月28日(木)
- 提供時間： 14:30 - 17:00 (L.O. 16:30)
- 詳細・予約：<http://bit.ly/FIVEParfaitSet>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Pastel Spring Dinner Course / Lunch Course

ホワイトアスパラガスや桜鯛など春の食材をふんだんに使用したコース料理です。淡いピンクやイエロー、グリーンなどの一皿一皿統一したパステルカラーを用い、五感で春のときめきを感じるランチとディナーのコースメニューに仕上げました。



Dinner Menu

- 内容 :
- ・フランス産フォアグラのコンフィ アンディーブのサラダ
イエローエディブルフラワー マカロン
メレンゲ ハニカムチュイル エキゾチックフルーツソース
 - ・マリネサーモン 紅芯大根 ラディッシュ レッドオニオンピクルス
花穂紫蘇 ヨーグルトソース エスペレット唐辛子
 - ・ホワイタスパラガスのヴルーテ 烏賊 帆立貝 ポーチドエッグ キャビア
パルメザンチーズ
 - ・桜鯛のグリル キャロットラペ 生姜風味の人参ピューレ 人参の葉 オレンジソース
柑橘パウダー
 - ・骨付き仔羊のロースト パセリのクルート グリーンピースとモリーユ茸のフリカッセ
グリーンアスパラガス 新玉葱とハーブのクーリ 豆苗 中島菜パウダー
グリーンマスタード
 - ・ブルーベリーのバシュラン ミックスベリーのコンポート クランブル
バニラアイスクリーム



フランス産フォアグラのコンフィ
アンディーブのサラダ
イエローエディブルフラワー
マカロン メレンゲ ハニカムチュイル
エキゾチックフルーツソース



マリネサーモン 紅芯大根
ラディッシュ レッドオニオンピクルス
花穂紫蘇 ヨーグルトソース
エスペレット唐辛子



ホワイタスパラガスのヴルーテ
烏賊 帆立貝 ポーチドエッグ キャビア
パルメザンチーズ



桜鯛のグリル キャロットラペ
生姜風味の人参ピューレ
人参の葉 オレンジソース 柑橘パウダー



骨付き仔羊のロースト パセリのクルート
グリーンピースとモリーユ茸のフリカッセ
グリーンアスパラガス 新玉葱とハーブの
クーリ 豆苗 中島菜パウダー
グリーンマスタード



ブルーベリーのバシュラン
ミックスベリーのコンポート
クランブル バニラアイスクリーム

- 提供価格 : ￥11,000 (税込 ￥12,100)
提供期間 : 3月16日(水) - 4月15日(金)
提供時間 : 17:30 - 21:00 (L.O. 20:30)
詳細・予約 : <https://bit.ly/FIVESpecialCourses>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Lunch Menu

- 内容 : ・ フランス産フォアグラのコンフィ アンディーブのサラダ
イエローエディブルフラワー マカロン
メレンゲ ハニカムチュイル エキゾチックフルーツソース
・ マリネサーモン 紅芯大根 ラディッシュ レッドオニオンピクルス
花穂紫蘇 ヨーグルトソース エスペレット唐辛子
・ 桜鯛のグリル キャロットラペ 生姜風味の人参ピューレ 人参の葉 オレンジソース
柑橘パウダー
・ 骨付き仔羊のロースト パセリのクルート グリーンピースとモリーユ茸のフリカッセ
グリーンアスパラガス 新玉葱とハーブのクーリ 豆苗 中島菜パウダー
グリーンマスタード
・ ブルーベリーのバシュラン ミックスベリーのコンポート クランブル
バニラアイスクリーム

提供価格 : ￥8,500 (税込 ￥9,350)

提供期間 : 3月16日(水) - 4月15日(金)

提供時間 : 11:30 - 14:00 (L.O. 13:30)

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

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Seasonal Cocktails

ルネサンス期のイタリア人画家サンドロ・ボッティチェリの代表作「primavera」をイメージした、旬の桜リキュールのカクテルをご提供いたします。「primavera」はイタリア語で春を意味しますが、その名にふさわしい桜の風味と優しい甘さが魅力的なパステルカラーのカクテル。こちらはモクテルもご用意しておりますのでぜひお楽しみください。



Primavera

メニュー : Primavera

提供価格 : 各¥1,800 (税込 ¥1,980)

提供期間 : 3月1日(火) - 4月28日(木)

提供時間 : 17:00 - 21:00 (L.O. 20:30) ※

詳細・お問合せ : <http://fivegrillandlounge.jp>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

RoofTerrace Bar

Seasonal Cocktails

「春昼後刻」は、その名の通り、金沢出身の泉鏡花の短編小説をカクテルで表現しました。さわやかな桜の香りとともに作者鏡花のミステリアスな独特の世界観をお楽しみいただけます。

春の季語でもある「朧月夜」は、源氏物語の一節をイメージしたバイオレットの色が美しいカクテルです。光源氏を虜にした美しく奔放な女性「朧月夜」の物語の世界観をお楽しみください。



春昼後刻



朧月夜

- メニュー : 春昼後刻
朧月夜
- 提供価格 : 各¥1,800 (税込 ¥1,980)
- 提供期間 : 3月1日(火) - 4月28日(木)
- 提供時間 : 17:00 - 24:00 (L.O. 23:30) ※
- 詳細・お問合せ : <http://roofterracebar.jp>

※最新の営業時間につきましてはウェブサイトをご覧ください。

FIVE – Grill & Lounge

- 施設名 : FIVE – Grill & Lounge
- 総料理長 : 市塚 学 (いちづか まなぶ)
- 所在地 : 石川県金沢市広岡 1-5-2 ハイアット セントリック 金沢 3 階
- TEL : 予約・お問い合わせ 076-256-1559 (受付時間 10:00 – 21:30)
- 予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/five-hyatt-centric-kanazawa/reserve>
- EMAIL : 予約・お問い合わせ five.kanazawa@hyatt.com
- 営業時間 : 【Dining】朝食 : 6:30 - 10:30 (L.O. 10:00)
昼食 : 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)
夕食 : 17:30 - 22:00 (L.O. 21:30)
【Lounge】10:30 - 22:00 (L.O. 21:30)
- 席数 : 【Dining】116席 (朝食時100席)

プライベートダイニングルーム：1室12席

パビリオン：36席

【Lounge】72席

カウンター：15席 | ラウンジシーティング：57席

URL : <http://fivegrillandlounge.jp>

3階に位置する「FIVE – Grill & Lounge」は、記念日や接待のご利用はもちろん、友人との食事や個室での小規模な歓送迎会や忘年会などにも最適な、使い勝手の良いオールデイダイニングです。食前のアペリティフ、ケーキセットやスイーツを提供するカフェタイムをご利用いただけるラウンジも併設しています。店名「FIVE」は、石川の伝統工芸である加賀友禅や九谷焼で用いられる「加賀五彩」「九谷五彩」による「五」のインスピレーションと、店内の異なる「五つの空間」に由来しています。

※上記は通常の営業時間です。新型コロナウイルス感染拡大の状況により、営業時間が変更となる場合がございます。

最新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://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-kanazawa/kmqct/dining/five-grill-and-lounge>

■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-kanazawa/kmqct/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。

■ホテル概要

所在地 : 石川県金沢市広岡1-5-2
電話番号 : 076-256-1234
最寄り駅 : JR金沢駅 金沢港口（西口）徒歩約2分
階数 : 地上14階建て（1～14階部分）
延床面積 : 17,314.33㎡
総客室数 : 253
料飲施設 : オールデイダイニング「FIVE – Grill & Lounge」3階
バー「RoofTerrace Bar」14階

宴会施設 : 会場4、前室1 (計500㎡) 2階
その他施設: フィットネスジム
駐車場 : 地下駐車場あり
URL : <http://hyattcentrickanazawa.jp>

本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび (または) その関連会社を指す用語として使用されています。

ハイアット セントリック 金沢について

2020 年に開業したライフスタイルホテルとして、金沢駅から徒歩すぐの絶好のロケーションに位置し、歴史と伝統文化あふれる、街全体が美術館のような金沢で、芸術、芸能、建築など、ヒト・トキ・イミに繋がるここだけの経験を満喫する新たな旅の拠点となります。

コンテンポラリーなデザインと快適性を兼ね備えた 253 室のゲストルームは、アートに包まれたカナダワ スイートを含む 7 室のスイートを有します。2 階には大きな窓が特徴的なイベントスペースを設け、開放感溢れる空間でパーティーから会議、展示会など幅広くご利用いただけます。

3階に設けたオールデイダイニング「FIVE - Grill & Lounge」は、地元の食材をふんだんに使用したグリル料理が特徴で、最上階に位置しオープンエアのテラスを設けた「RoofTerrace Bar」では、非日常のひとときをお過ごしいただけます。

金沢の伝統的な要素を随所に反映させたインテリアデザインや 100 点以上のアートワークを間近に感じながら、人と人が、人とアートが、人と文化が交差し、新たな感動に出会う場所です。また、ゲストが得た新たな発見やインスピレーションを受け入れ進化する情報を発信していきます。

[Facebook](#)(@HyattCentricKanazawa)、[Instagram](#) (@hyattcentrickanazawa)、[Twitter](#) (@HyattCentricKNZ) でフォローしてください。

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。