



HYATT CENTRIC™  
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2022年10月21日（金）

## ハイアット セントリック 金沢

香箱ガニや季節の加賀野菜など金沢産食材をふんだんに使用した

「金沢産食材 Irodori フェア」を7日間限定で開催！

～ 香箱ガニを丸ごと一杯使用したお得なコースメニューとデザートを提供～



「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、11月21日（月）から11月27日（日）の7日間限定で、季節の金沢産食材や調味料をふんだんに使用した「金沢産食材 Irodori フェア」を開催いたします。香箱ガニを丸ごと一杯使用したサラダをはじめ、ぶりや白子、甘海老、そして加賀野菜などを贅沢に使用したディナーコース。ラウンジでは、五郎島金時や大野直源醤油を使ったモンブランのデザートをお召し上がりいただけます。金沢産食材の魅力を改めて再発見し、また気軽に楽しんでいただけるよう大変お得なプライスにてご用意いたしました。

## **FIVE – Grill & Lounge**

### **金沢産食材 Irodori フェア ディナーコース**

11月上旬から2か月ほどの短い期間しか漁獲できない香箱ガニをはじめ、ぶり、白子、そして、金沢の伝統野菜である加賀野菜など、季節の金沢産食材をふんだんに使用した7日間限定のスペシャルメニューをご提供いたします。

金沢を代表する味覚である香箱ガニは、蟹身、粒々とした食感の外子と濃厚な旨味の内子すべてを贅沢に使用し、サラダ仕立てにしました。ドレッシングとしてヨーグルトソースとキャビアを添え、程よい塩味とともに豊かな味わいをお楽しみいただけます。白子のムニエルは、癖のないとろりとした鱈の白子と相性抜群の、芳醇な香りの黒トリュフソースでお召し上がりください。海老は甘海老とガス海老の2種類をご用意いたしました。甘海老はタルタル仕立てに、ガス海老は素材本来の甘みと歯ごたえを活かすためにそのまま、わさびに似た辛みが特徴の二塚からしなと一緒に新鮮な味わいをお楽しみいただけます。魚料理は、おでんのように仕立てた真鱈と源助だいこんのポトフです。クセのない独特な香りとやわらかさが特徴の金沢春菊を生のまま添えることで、多様な食感、味わいを堪能できる一品です。メインディッシュの鰯と金沢一本太ねぎは、素材そのものの味わいがご堪能いただけるグリルで調理しました。加賀れんこんの粘り気を活かし、つなぎ食材を全く使用していないガレットは、もちもちの食感で、オリジナル玄米甘糰ソースでさっぱりと仕上げています。

美食の街「金沢」、そして美食の秋を楽しみ尽くす味わいを、心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです

#### コース内容

- ・香箱ガニのサラダ仕立て ホリ乳業ヨーグルトのエスプーマ ベルギー産オシェトラキャビア
- ・白子のムニエル 地物蕪 黒トリュフソース
- ・甘海老のタルタルとガス海老 二塚からしなのクーリ
- ・真鱈と源助だいこんのポトフ 金沢春菊 きよし農園の柚子 花穂紫蘇
- ・鰯と金沢一本太ねぎのグリル 加賀れんこんガレット 胡麻 クコの実 金沢ヤマト味噌玄米甘糰ソース
- ・五郎島金時とバスクチーズケーキのモンブラン 大野直源醤油のエスプーマ バニラアイスクリーム
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : ¥8,500 (税込¥9,350)

提供期間 : 11月21日(月) - 11月27日(日)

提供時間 : 17:30 - 21:00 (L.O. 20:30)

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

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

## 五郎島金時とバスクチーズケーキのモンブラン

ディナーコースに含まれる「五郎島金時とバスクチーズケーキのモンブラン 大野直源醤油のエスプーマ バニラアイスクリーム」を、ラウンジではより贅沢にお楽しみいただけるサイズでご提供いたします。奥深い甘さが特徴の五郎島金時、まろやかな味わいの大野直源醤油といった、金沢ならではの食材を使用したデザートです。濃厚でなめらかな口当たりのバスクチーズケーキをベースに、やさしい甘みの五郎島金時のクリームを乗せ、甘じょっぱい醤油のエスプーマをトッピングしたモンブラン。チーズの程よい塩味とコクが五郎島金時クリームやさしい甘さを引き立てます。



左：五郎島金時とバスクチーズケーキのモンブラン 大野直源醤油のエスプーマ  
右：バニラアイスクリーム

提供価格 : ￥1,000 (税込 ￥1,100)  
提供期間 : 11月21日(月) - 11月27日(日)  
提供時間 : 12:00 - 17:00 (L.O. 16:30)  
詳細・予約 : <https://bit.ly/kanazawairodorifair>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

### ■生産者のみなさま

金沢産食材 Irodori フェア ディナーコースで使用している食材の生産地を総料理長 市塚学が視察し、収穫作業の様子や産地の特徴、生産時の苦労などについて生産者の想いを直接伺いました。なかなか見ることのできない光景に多くの新しい発見があり、大変貴重な体験になりました。今後も金沢産食材の魅力をふんだんに盛り込んだ料理をご提供いたします。



株式会社重福  
代表取締役社長 川島和彦さん



JA 金沢市 打木源助だいこん部  
部長 松本充明さん



JA 金沢市 加賀れんこん部会  
副部会長 横井辰則さん、横井 禮一さん



JA 金沢市 加賀れんこん部会  
部会長 北博之さん



JA 金沢市五郎島 さつまいも部会  
副部会長 忠村哲二さん

## **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](mailto: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://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ザワスイートを含む 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)、[LINE](#)@(@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。