



報道関係者各位

2022年11月1日（火）

ハイアット セントリック 金沢

「オーセンティック クリスマス」をテーマにしたフレンチスタイルで
華やかに彩るクリスマスのスペシャルディナー・ランチコースが登場！

12月23日（金）～12月25日（日）

～ サンタの帽子をかぶる可愛らしいトナカイをイメージしたデザートセットも提供 ～



「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、12月23日（金）から12月25日（日）の3日間限定で、「オーセンティック クリスマス」をテーマに、フランス料理を代表する魚料理「ボンヌ ファム」やフランスの伝統的クリスマスケーキ「ブッシュドノエル」など、フレンチスタイルの特別なランチ・ディナーコースを提供いたします。同期間には、サンタ帽をかぶるトナカイをイメージした可愛らしいデザートセットもご用意いたします。家族や友人、恋人など大切な人と過ごすクリスマスシーズンを「ハイアット セントリック 金沢」で過ごしませんか？

FIVE – Grill & Lounge

クリスマスディナーコース

「オーセンティック クリスマス」をテーマに、聖なる夜にぴったりの、フォアグラやトリュフ、オマール海老などを贅沢に使用し、見た目も味も華やかなフレンチスタイルのディナーコースをご用意いたしました。

トラウトサーモンは、軽く燻製の香りを付けて円系に形を整え見た目も可愛らしく、キャビアとオマール海老のソースを纏ったポーチドエッグと金箔で華やかに。舌平目を使って仕上げたボンヌ ファムは、フランス語で「良い妻」という意味で、貴婦人風と表現されることが多いフランス料理を代表する魚料理。国産牛ロース肉のグリルは、音楽家としてだけでなく食通としても有名な「ジョアキーノ・ロッシーニ」氏の名前が由来の「ロッシーニ風」で、牛肉、フォアグラ、トリュフを贅沢に組み合わせた一品としてお楽しみいただけます。デザートは、フランス語では「ビュッシュ・ド・ノエル」（ビュッシュ＝薪・木の切り株、ノエル＝クリスマス）、直訳すると「クリスマスの薪」という意味のフランスの伝統的クリスマスケーキをご用意しました。マロンクリームとチョコクリーム、チョコレートのスポンジで薪に見立て、クリスマスカラーでデコレーションしています。マッシュルーム型のメレンゲ、雪の結晶、プラリネアイスクリームを添えて、鮮やかな見た目で聖なる夜を彩ります。



円形スモークサーモントラウト オマール海老クリームを纏ったポーチドエッグ ベルギー産オシェトラキャビア 金箔 マイクロサラダ



舌平目のボンヌファミ



国産牛ロース肉のグリル 鴨フォアグラのソテー 黒トリュフソース ロッシーニスタイル 加賀丸芋コロッケ 中嶋菜パウダー

- セット内容：
- ・食前のお楽しみ
 - ・円形スモークサーモントラウト オマール海老クリームを纏ったポーチドエッグ ベルギー産オシェトラキャビア 金箔 マイクロサラダ
 - ・舌平目のボンヌファミ
 - ・国産牛ロース肉のグリル 鴨フォアグラのソテー 黒トリュフソース ロッシーニスタイル 加賀丸芋コロッケ 中嶋菜パウダー
 - ・マロンクリームとチョコレートのブッシュドノエル プラリネアイスクリーム
 - ・コーヒー または 紅茶

提供価格 ： ￥10,000（税込 ￥11,000）

提供期間 ： 12月23日（金） - 12月25日（日）

提供時間 ： 17:30 - (L.O.20:00)

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

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

クリスマスランチコース

心躍るクリスマスシーズンにぴったりな、色鮮やかなフレンチスタイルのランチコースをご用意しました。

前菜の定番スモークサーモンはハーブのワッフルにサワークリーム、金箔、キャビア、鵜卵を添えて、見た目も華やかな仕上げに。サクサクに焼き上げたパイ生地を使って作るフランスの家庭料理「ヴォローヴァン」スタイルで仕上げた一品は、魚介と茸、法蓮草をパイケースに詰めて、白ワインクリームソースとオマール海老のクリームソース2種で、魚介とクリームの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。ローストチキンは、モダンなスタイルで再構築しリッチなトリュフソースと一緒に。デザートは、ディナーメニューと同じく、フランスの伝統的クリスマスケーキであるブッシュドノエルを、マロンクリームとチョコクリーム、チョコレートのスポンジで薪に見立てクリスマスカラーでデコレーション。マッシュルーム型のメレンゲ、雪の結晶、プラリネアイスクリームを添えてご用意しました。



サーモントラウトマリネの瞬間スモーク
サワークリーム ハーブのワッフル 金箔
ベルギー産オシェトラキャビア



ローストチキン 加賀丸芋コロッケ
中嶋菜パウダー 黒トリュフソース



マロンクリームとチョコレートの
ブッシュドノエル プラリネアイスクリーム

- セット内容：
- ・食前のお楽しみ
 - ・サーモントラウトマリネの瞬間スモーク サワークリーム ハーブのワッフル 金箔
ベルギー産オシェトラキャビア
 - ・真鯛、帆立貝、海老のパイケース詰め “ヴォローヴァン” スタイル
オマール海老のクリームソース
 - ・ローストチキン 加賀丸芋コロッケ 中嶋菜パウダー 黒トリュフソース
 - ・マロンクリームとチョコレートのブッシュドノエル プラリネアイスクリーム
 - ・コーヒー または 紅茶

提供価格： ¥6,000 (税込 ¥6,600)

提供期間： 12月23日(金) - 12月25日(日)

提供時間： 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)

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

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

トナカイサンタのデザートセット

サンタの帽子をかぶる可愛らしいトナカイをモチーフにし、チョコレートをベースにしたクリスマスデザートセットをご用意しました。アーモンドクリームを焼き上げた土台に、ベリーコンフィ、チョコパルフェ、そしてナッツをキャラメリゼしたプラリネとチョコレートが合わさったムースでトナカイを表現しました。ルイボスティーに、香りはじけるフルーツとたっぷりのスパイスを加えたカフェインフリーのブレンドティー、TWG Teaの「Red Christmas Tea」とご一緒にお楽しみいただけます。



- セット内容： トナカイサンタのチョコレートデザート
TWG Tea 「Red Christmas Tea」 (ポットサービス)
- 提供価格： ￥1,600 (税込￥1,760)
- 提供期間： 12月18日(日) - 12月25日(日)
- 提供時間： 12:00 - 17:00 (L.O. 16:30)
- 詳細・予約： <https://bit.ly/FIVEspecialmenu>

RoofTerrace Bar

Festive Cocktail

寒い季節に味わいたくなるホットワイン。北欧ではクリスマスマーケットなどのイベントで振る舞われたり、家庭でも気軽に楽しむ冬の定番メニューです。シナモンやクローブのスパイスと少し甘味の効いたホットワインに、たっぷりのフルーツとアーモンドを加え、飲みながら食べるスタイルのホットワインをお楽しみください。



- メニュー： スカンジナビアン ホットワイン
- 提供価格： ￥1,500 (税込￥1,650)
- 提供期間： 12月24日(土) - 1月3日(火)
- 提供時間： 17:00 - 24:00 (L.O. 23:30)
- 詳細・お問合せ： <http://roofterracebar.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。

ハイアット セントリック金沢 クリスマスツリー

C-Tree 2022

今年のテーマは「オーセンティック クリスマス」。ハイアット セントリック 金沢は、伝統と現代的デザインを融合したアート作品、人間国宝から若手作家の作品が館内を彩り、価値観が交差するアートな空間です。本物に囲まれたアートな空間でありながらも、肩肘張らずに自分のスタイルで滞在できるホテルの空間に、金沢工業大学 竹内申一研究室の学生たちがクリスマスツリーを企画・考案します。どうぞお楽しみにお待ちください！

■展示期間・場所

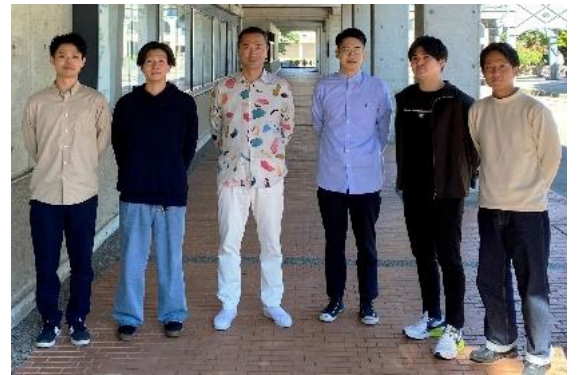
期間 : 11月28日(月) - 12月25日(日)

場所 : 3階 エレベーター前

■金沢工業大学 竹内申一研究室

金沢工業大学竹内申一研究室は 2011 年に発足し、今年で 12 年目。珠洲市にある「しお・CAFE」や金沢市金石にある「Ten riverside」などの他、大学の枠を超えて様々な方面と共同しながら建築・空間プロジェクトに取り組む。

研究室詳細 : <https://kitnet.jp/laboratories/lab00126/index.html>



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。