



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2024年6月10日（月）

ハイアット セントリック 金沢

涼やかなピーチメルバに加え、桃とトマトのガスパチョなどセイボリーも登場！
贅沢な桃づくしのラインアップで優雅な夏のティータイムを

「ピーチ アフタヌーンティー」

2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）



「ハイアット セントリック 金沢」（総支配人：松本 和浩、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2024年7月1日（月）～8月31日（土）まで、旬の桃を多彩なスタイルで堪能できる「ピーチ アフタヌーンティー」を提供いたします。今回は、人気メニュー“能登ビーフバーガー”のミニバージョンや“桃とトマトのガスパチョ”など、シェフこだわりの本格派セイボリーメニューも加わり、さらに充実したラインアップに。加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」による和のアイテムにも洋のアクセントを添え、バラエティ豊かな味わいをお楽しみいただけます。ハイアット セントリック 金沢の洗練された空間で、涼味あふれるティータイムをお過ごしください。

FIVE – Grill & Lounge

ピーチ アフタヌーンティー

この時季ならではの桃を多様にアレンジしたスイーツ 7 品に加え、セイボリー 2 品も登場し、バージョンアップしました。スイーツには、爽やかなピーチメルバや、桃とエルダーフラワーのゼリーなど夏に嬉しいグラスデザートをはじめ、フレッシュな果実味を堪能できるタルトやショートケーキも。小山芳月堂によるお団子には可愛いアクセントを添えるほか、シェフ特製のガスパチョとミニバーガーといったセイボリーアイテムまで、充実のセレクションが揃います。夏休みの昼下がりにご自身へのご褒美として、またはランチ代わりとしてもおすすめです。

メニュー内容：



桃とエルダーフラワーのゼリー

濃厚な杏仁豆腐の上に、みずみずしい桃のコンポートとエルダーフラワーのゼリーを流し込んだグラスデザートです。



桃シュークリーム

香ばしいクッキーシューにカスタードクリームと桃のジャムをたっぷりと入れました。トップにはラズベリーのホイップクリームとお花を模したチュイルを飾っています。



桃タルト

アーモンドクリームにブルーベリーを入れて焼き上げた生地に、カスタードクリーム、スライスした桃のコンポートをあしらいました。ジューシーな桃となめらかなクリームのハーモニーが絶品です。



桃ショートケーキ

ふわふわのスポンジ生地にホイップクリームと桃のコンポートをサンド。仕上げに桃のピューレとジュレをトッピングし、食感も楽しい 1 品に。



お団子

小山芳月堂による、石川県のお米「ひやくまん穀」を使用したもちりとしたお団子には桃の餡が入っています。ホイップクリームを絞り、ポップなデザインの和スイーツに仕上げています。



桃饅

ふっくらとした生地でなめらかな餡をつつみ、まるで本物の桃のようなお饅頭です。



ピーチメルバ (別添え)

サクサクのクランブルにバニラアイスと桃のコンポートを載せました。お好みで桃とラズベリーのソースをかけ、アイスの甘さ、フルーツのフレッシュ感や酸味との相性をご賞味ください。



桃とトマトのガスパチョ（写真左） / ミニ能登ビーフバーガー（写真右）

桃とトマトゼリーを使用した爽やかな冷製スープ（ガスパチョ）は、甘海老の旨味とチョリソのスパイシーさがアクセントになっています。人気の能登ビーフバーガーはひと口サイズにし、フレンチフライを添えて。



桃フラペチーノ ※追加料金 1杯 550円（税込）にて提供

桃のジュレと桃のフローズンに、ホイップクリームをトッピングし、ピンクのマーブル模様で美しく仕上げました。シャーベットにピーチリキュールを入れたアルコールバージョンもご用意可能。

提供期間： 2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）

提供時間： 11:30～17:00

提供価格： おひとり様 4,000円（税込 4,400円）

※コーヒー・紅茶をお好きなだけお楽しみいただけます。ただし、桃フラペチーノは料金別途（1杯550円税込）にて提供。

詳細・予約： <https://bit.ly/FIVE-JP> ※状況によりメニューは変更になる場合があります。

「小山芳月堂」

石川県加賀市大聖寺に位置する「小山芳月堂」は1897年（明治30年）の創業以来、125年以上にわたり地元で愛され続けている和菓子舗です。加賀市大聖寺は石川県内で金沢市に次ぐ歴史都市に認定されるほどの長い歴史を有し、咲き誇る桜並木が続く春の大聖寺川など、四季折々の風情を感じられる城下町らしい落ち着いた街並み、高い芸術性が宿る九谷焼等、歴史と文化、自然に加え、あたたかな人柄が織りなす心豊かな町です。現在、五代目、小山祥太氏が継ぎ、四代目とともにこの先の10年も親しまれる「小山芳月堂」、「五代目おはぎ syota」を目指して、日々切磋琢磨を続けています。
<https://koyama-hougetsudou.com>



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
ご予約・お問い合わせ： TEL 076-256-1559（受付時間 10:00 – 21:30）
EMAIL five.kanazawa@hyatt.com



オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/shops/five-hyatt-centric-kanazawa/reserve>

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 - 20:30（L.O. 20:00）

【Lounge】 11:30 - 20:30（L.O. 20:00）

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新年会などにも最適な、使い勝手のよ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。
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/hyatt-centric/ja-JP/kmqct-hyatt-centric-kanazawa/dining>

■「ハイアット セントリック 金沢」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室
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
URL：<http://hyattcentrickanazawa.jp>

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 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。