



2024年10月24日（木）

ハイアット セントリック 金沢
金沢の気候と風土に育まれた豊かな食材の魅力を再発見！
「金沢産食材フェア ～ Irodori ディナー」

2024年11月20日（水）～12月20日（金）



「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」は、2024年11月20日（水）～12月20日（金）までの期間限定で、地元、金沢産の食材を使用し、前菜からデザートまで多様なスタイルで堪能できる「金沢産食材フェア ～ Irodori ディナー」を提供します。金沢がこの時季に誇る香箱ガニや鱈の白子といった魚介をはじめ、源助だいこんや金沢春菊などの加賀野菜をたっぷりと盛り込み、シェフが趣向を凝らして彩り豊かなコースメニューを創造いたします。

冬の金沢の代名詞でもある香箱ガニはサラダ仕立てとスープの2品で丸ごと1杯を満喫できる前菜に。繊細でコクのある蟹身、濃厚な内子とプチプチとした食感の外子の全てを贅沢に使い、蟹殻と爪も添え、ダイナミックな見た目もお楽しみいただける一品です。金沢港で水揚げされる鱈の白子には、やさしい香りの金沢春菊と深い甘みのある源助だいこんをあわせてお贈りします。オープンキッチンのグリルでじっくりと焼き上げた鰯は、加賀れんこんのガレットとすり流しとご一緒に、またメインディッシュの肉料理には金沢蕪、金沢一本太ねぎ、二塚からしな等をあしらい、食感の違いと味わいの変化をお楽しみいただけます。シェフの技が光るアレンジで、金沢産食材のクオリティと色彩、旨味を多角的に堪能できる至高のコースを、どうぞお見逃しなく。



金沢産食材フェア ～ Irodori ディナー

メニュー内容：

- ・金沢港産香箱ガニのサラダ セロリラブのムース
蟹酢ジュレ
香箱ガニのコンソメスープ カプチーノ仕立て
- ・鱈のフィレと白子のムニエル 源助だいこん餅
金沢春菊 トリュフソース
- ・塩糶でマリネした金沢港産鰯のグリル
加賀れんこんのガレットとすり流し 金沢せり
- ・オーストラリア産ビーフのグリル 金沢藤五郎のロースト 金沢蕪
金沢一本太ねぎと二塚からしなマスタードソース
- ・五郎島金時のモンブラン バニラアイスクリーム 加賀棒茶チュイルとソース
- ・コーヒーまたは紅茶



金沢港産香箱ガニのサラダ
香箱ガニのコンソメスープ



鱈のフィレと白子のムニエル
源助だいこん餅 金沢春菊
トリュフソース



塩糶でマリネした金沢港産鰯のグリル
加賀れんこんのガレットとすり流し
金沢せり



オーストラリア産ビーフのグリル
金沢藤五郎のロースト 金沢蕪
金沢一本太ねぎと二塚からしなマスタードソース



五郎島金時のモンブラン
バニラアイスクリーム
加賀棒茶チュイルとソース

提供期間： 2024年11月20日（水）～12月20日（金）

提供時間： 17:30～20:00 L.O.

提供価格： おひとり様 11,000円（税込・サービス料別）

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。

FIVE – Grill & Lounge

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 - 21:00（L.O.）

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おります。