



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2021年10月19日（火）

ハイアット セントリック 金沢
新しい発見と感動が詰まったランチやディナーが登場

12月24日（金）～12月26日（日）

可愛らしいスノーマンをモチーフにしたデザートセットで心躍るホリデーシーズンを



「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24日（金）～12月26日（日）の3日間、クリスマスを彩るメニューを取り揃えたランチ・ディナーを提供いたします。また、スノーマンをイメージした可愛らしいデザートセットもホリデーシーズンのお祝いにぴったりな一品としてお楽しみいただけます。ご家族やご友人、特別な人と過ごす、年に一度の祝宴を「ハイアット セントリック 金沢」で過ごしてみませんか？

FIVE – Grill & Lounge

Découverte Dinner Course

今年も年に一度の祝宴を彩るスペシャルなディナーメニューをご用意しました。コース名の「découverte」（デクヴェルト）は、フランス語で「発見する」「見つける」という意味を持ち、食材の新たな味覚や組み合わせによる発見など、食事体験に溢れている様々な発見の豊かさをコンセプトにしました。

コースは、フォアグラと苺をテーマにした一皿から始まります。マカロンやインドの-snack菓子パニプリパドに詰めたソースでは驚きを！真鯛を包んで焼き上げたサクサクとした食感のショーソン。フランス語でスリッパを意味するショーソンは、横に添えたブルーオマールとキャビアを濃厚なビスクソースでお召し上がりください。国産牛ロース肉は、脂の甘みが感じられ柔らかく、お肉そのものの美味しさが味わえます。付け合わせにカリフラワーのピューレとサラダ、百合根とゴボウのフライを添えて食感をプラス。塩漬け卵黄でコクを出し、トリュフソースでリッチに仕上げました。デザートは周りに雪の結晶や雪に見立てたパウダーで真っ白に仕上げ、まるでスノードームの様です。

- コース内容：
- ・アミューズ
 - ・フランス産フォアグラのコンフィ ビーツ ストロベリーマカロンとビスキュイ
パニプリパドに詰めたストロベリーと柚子のエスプーマ 金箔
 - ・真鯛のショーソン ブルーロブスターのスチーム マドラスカレー風味のズッキーニ
ブルーロブスタービスクのサバイヨン キャビア
 - ・国産牛ロース肉のロースト カリフラワーのピューレとサラダ 百合根
ゴボウのフリット 塩漬け卵黄 黒トリュフソース
 - ・スノードームに見立てたバシュラン ホワイトチョコのパルフェ
ラズベリーのエスプーマ フロマージュブランのシャーベット
 - ・コーヒー または 紅茶



フランス産フォアグラのコンフィ
ビーツ ストロベリーマカロンと
ビスキュイ



国産牛ロース肉のロースト
カリフラワーのピューレとサラダ 百合根
ゴボウのフリット 塩漬け卵黄
黒トリュフソース



スノードームに見立てたバシュラン
ホワイトチョコのパルフェ

- 提供価格 : ￥12,500 (税込￥13,750)
提供期間 : 12月24日(金) - 12月26日(日)
提供時間 : 第1部(1) 17:30開始 (2) 18:00開始
第2部(1) 20:00開始 (2) 20:30開始
詳細・予約 : <https://bit.ly/FIVEFestiveSeason>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Découverte Lunch Course

今年のフェスティブシーズンは、ランチでも様々な発見が詰まった期間限定メニューを提供いたします。サーモンマリネコンフィは真っ白なペールを纏った装いにキャビアとサラダ、エディブルフラワーを飾って、ピンク色の甘海老ソースがお皿に華やかさをもたらします。日本ではお鍋で使用される鮫鱈をフルーツと組み合わせてフランス料理に！ほろほろ鳥胸肉は低温でしっとりと火入れをして、仕上げに表面を香ばしく焼き上げます。付け合わせにはパイケースに詰めたお野菜とフォアグラ、ソースにトリュフを使った贅沢な一皿です。デザートは、真っ白な雪をイメージし、スノードームの様に仕上げました。



- コース内容：
- ・アミューズ
 - ・サーモンマリネコンフィのショーフロワ ホースラディッシュ風味
ズワイ蟹のロール 甘海老ビスケットのエスプーマ ハーブのワッフル 金箔 キャビア
 - ・鮫鱈の生ハム包み マンゴーとトレヴィスのサラダ アーモンド クランベリー
シブレット ネパール産テュミットペッパー オレンジバターソース
 - ・ほろほろ鳥胸肉の低温調理 ほうれん草とマッシュルームのクリーム煮
パイケース詰め フォアグラのポワレ 黒トリュフソース
 - ・スノードームに見立てたバシュラン ホワイトチョコのパルフェ
ラズベリーのエスプーマ フロマージュブランのシャーベット
 - ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : ¥7,500 (税込¥8,250)

提供期間 : 12月24日(金) - 12月26日(日)

提供時間 : 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)

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

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Festive Dessert Set

ベリータルトの土台にフロマージュブランのパルフェを添えて、ミルクムースで愛らしいスノーマンを表現しました。雪とジュエリーをイメージした飾りを周りに散りばめ、まるでスノーマンが雪のまちにいるかのようなイマジネーション溢れる一皿に仕上げました。デザートに合わせた TWG Tea の「Red Christmas Tea」は、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、味わい豊かなカフェインフリーのブレンドティーで、鮮やかな赤色がフェスティブムードをさらに盛り上げてくれます。FIVE – Grill & Lounge のラウンジエリアで、ゆっくりとクリスマスの雰囲気をお楽しみください。数量限定でご提供いたします。

- セット内容： スノーマンをイメージした
ベリータルト、パルフェ、ミルクムース
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(土) - 12月25日(土)
- 提供時間： 12:00 - 17:00 (L.O. 16:30)
- 詳細・予約： <https://bit.ly/FIVEFestiveSeason>



※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Festive Cocktail

ベリーとアマレット、シナモンの味わい深い香りをお楽しみいただけるカクテルをご用意しました。グラスのふちに飾られたカラフルなシュガーが、ポップな見た目を引き立てるパーティーカクテルです。

- メニュー： Sugar Vibes
- 提供価格： ￥1,800 (税込￥1,980)
- 提供期間： 12月24日(金) - 1月3日(月)
- 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

Festive Cocktail

南国のクリスマスイメージした情熱的な赤いマルガリータが期間限定で登場します。お馴染みのマルガリータを鮮やかな赤のクランベリーで仕上げました。

メニュー : Holiday Ruby Margarita
提供価格 : ￥1,800 (税込 ￥1,980)
提供期間 : 12月24日(金) - 1月3日(月)
提供時間 : 17:00 - 22:00 (L.O. 21:30)
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。



Hyatt Centric Kanazawa Christmas Tree

C-Tree 2021

今年のクリスマスツリーのテーマは「団欒」。「団欒」は、まるいもの、親しい者たちが集まって楽しく時を過ごすことを意味します。開業1周年のテーマであった「One Full Circle」を通じて改めて感じた人と人の繋がり、今年は人と繋がる機会がなかなか持てなかった一年だったので、このフェスティブシーズンに、2022年は団欒ができる機会が増えますようにと願いを込めて。

今回のテーマ「団欒」をイメージの源泉として、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。様々な人々の多様なつながりや集まり、絡まり合うようなネットワークとして団欒をとらえ、ツリーとして表現します。学生たちはどのようなツリーとして結晶化させるのでしょうか。どうぞ楽しみにお待ちください！

■展示期間・場所

期間 : 12月1日(水) - 12月25日(土)

場所 : 3階 ロビーエリア

■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11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々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/labo0126/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>

RoofTerrace Bar

- 施設名 : RoofTerrace Bar
- 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 14階
- TEL : 予約・お問い合わせ 076-256-1559 (受付時間 10:00 - 21:30)
- EMAIL : 予約・お問い合わせ five.kanazawa@hyatt.com
- 営業時間 : 17:00 - 22:00(L.O.フード 21:00 | ドリンク21:30) ※
- 席数 : 39席 テラス席 : 22席
- チャージ : お一人様 ¥500
- 年齢制限 : 19時以降のご入店は20歳以上の方のみ
- URL : <http://roofterracebar.jp>

R:
roofterrace bar.

最上階の14階に位置しオープンエアのエリアもある、まるで金沢の街に浮かんでいるかのような開放感に満ちたルーフテラスバーです。バーカウンターに一人座り窓外に広がるパノラマビューを眺めて非日常のひとつに浸ったり、オープンエアのテラスに一步踏み出して金沢の息吹を感じながらお好みのドリンクを味わったり……。金沢ならではの創作カクテルをお楽しみください。

※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

ハイアット セントリック 金沢は、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。

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 (@HyattCentrickKanazawa)、**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。