



HYATT CENTRIC™  
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2020年10月27日（火）

ハイアット セントリック 金沢  
開業初のクリスマスを彩る期間限定メニューが登場  
12月23日（水）～12月25日（金）

「雪吊り」をモチーフにしたクリスマスツリーや地元とのコラボレーション作品



「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（水）～12月25日（金）の3日間、開業後初めてのクリスマスの夜を彩るに相応しい、クリスマスランチ・ディナーを提供いたします。また、「雪吊り」をイメージして金沢の伝統工芸「水引」でつくったクリスマスツリーや、地元の方とのコラボレーション作品の展示など、ハイアット セントリック 金沢ならではの伝統とモダンをかけあわせた洗練された空間でクリスマスのひとときを楽しみませんか。ご家族やご友人、特別なあの人と過ごすホリデーシーズンに上質な空間をご用意いたします。

## **FIVE – Grill & Lounge**

### **Christmas Dinner Course**

クリスマスの夜を飾るスペシャルなディナーメニューをご用意しました。コースは、バルサミコクリームとキャビアで合わせた、鮭のタルタルから始まります。大麦のリゾットは、フレンチブルーロブスターのスチームとラビオリを濃厚なビスク風で仕立てました。メインの黒毛和牛サーロインのローストには、キャラメリゼした甘みの強い小玉葱を添え、シナモン風味の南瓜ピューレをつけてお召し上がりいただきます。デザートには、濃厚なガトーオペラに苺とピスタチオを添え、甘酸っぱい苺のアイスクリームで食事を締めくくります。素敵なクリスマスのひとときをお楽しみいただけます。

セット内容：アミューズ

鮭のタルタルと鶉卵 アボカド バルサミコクリーム アキテーヌ産キャビア  
フレンチブルーロブスターのスチームとラビオリ 大麦のリゾット ビスクフォーム  
黒毛和牛サーロインのロースト シナモン風味の南瓜ピューレ  
小玉葱のキャラメリゼ クリスピーキヌア 赤ワインソース  
苺とピスタチオのガトーオペラ 苺のアイスクリーム  
コーヒー または 紅茶



鮭のタルタルと鶉卵 アボカド バルサミコ  
クリーム アキテーヌ産キャビア



黒毛和牛サーロインのロースト  
シナモン風味の南瓜ピューレ  
小玉葱のキャラメリゼ クリスピーキヌア  
赤ワインソース



苺とピスタチオのガトーオペラ  
苺のアイスクリーム

提供価格 : ￥12,500

提供期間 : 12月23日(水) - 12月25日(金)

提供時間 : 12月23日(水)

17:30 - 22:00 (L.O. 21:30)

12月24日(木)、25日(金)

①17:30 開始 ②18:00 開始 ③20:00 開始 ④20:30 開始

詳細・予約 : <http://bit.ly/FIVEChristmasDinner2020>

予約受付開始 : 10月27日(火)

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

※上記価格に10%の消費税を加算させていただきます。

## Christmas Lunch Course

クリスマス期間限定のランチメニューは、ビーツの香り、カリフラワー、ハーブ、柚子で仕上げた香り豊かな自家製マリネサーモンからはじまります。平目のグリルで合わせた大麦のリゾットは、濃厚なトリュフバターソースで味付けしました。メインのオーストラリア産牛フィレ肉のステーキはシナモン風味の南瓜ソースで仕上げ、デザートには濃厚なガトーオペラに栗とピスタチオで大人な味に仕上げ、バニラアイスクリームを添えています。



セット内容：アミューズ

自家製マリネサーモン ビーツの香り カリフラワー ハーブ 柚子  
平目のグリル 大麦のリゾット トリュフバターソース  
オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ シナモン風味の南瓜ピューレ  
小玉葱のキャラメリゼ クリスピーキヌア 赤ワインソース  
栗とピスタチオのガトーオペラ バニラアイスクリーム

提供価格： ¥6,000

提供期間： 12月23日(水) - 12月25日(金)

提供時間： 11:30 - 14:30

詳細・予約：<http://bit.ly/FIVEChristmasLunch2020>

予約受付開始：10月27日(火)

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

※上記価格に10%の消費税を加算させていただきます。

## Christmas Dessert Set

FIVE – Grill & Lounge では、クリスマスティーと特別なデザートでホリデー気分をお愉しみいただけます。デザートには、ツリーをイメージしたバシュランに、雪の中を歩いているかのような苺で見立てた可愛らしいサンタを、同じく苺のソルベを添えてご用意いたしました。デザートに合わせた TWG Tea の「Red Christmas Tea」は、鮮やかな赤色がクリスマスカラーを連想させる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、このシーズンならではの味わい豊かなカフェインフリーのブレンドティーです。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ご家族やご友人とお楽しみ下さい。

セット内容： クリスマスツリーをイメージした  
バシュラン  
苺のサンタ  
苺のソルベ  
TWG Tea 「Red Christmas Tea」  
(ポット)

提供価格 : ￥1,600  
提供期間 : 12月19日(土) - 12月25日(金)  
提供時間 : 10:30 - 22:00 (L.O. 21:30)  
詳細・予約 : <http://bit.ly/FIVEChristmasDessertSet2020>



※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

※上記価格に10%の消費税を加算させていただきます。

## RoofTerrace Bar

### Festive Cocktail

溶岩を意味する“Lava Flow”を定番の苺、また和をイメージする柚子、棒茶を使用して金沢風にアレンジして仕上げました。

メニュー : Kanazawa Flow  
提供価格 : 1500円  
提供期間 : 11月1日(日) - 12月31日(木)  
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。

※上記価格に10%の消費税を加算させていただきます。



## Hyatt Centric Kanazawa Christmas Trees

### **C-Tree 2020**

オープン後初のクリスマスにハイアット セントリック 金沢を照らすのは、建築家/金沢工業大学 建築学部 建築学科 教授の竹内申一さんの研究室と水引作家の廣瀬由利子さん率いる自遊花人とのコラボレーションによるクリスマスツリー「C-Tree 2020」です。金沢の冬の風物詩である「雪吊り」をモチーフとして、伝統工芸である「水引」によって表現されるクリスマスツリー。歴史と伝統が息づくまち金沢ならではの空間演出をお楽しみ下さい。

#### ■展示期間・場所

期間 : 12月1日(火) - 12月25日(金)

場所 : 3階 ロビーエリア

#### ■Shinichi Takeuchi / 竹内 申一

Architect/Professor

1968年 愛知県生まれ。東京藝術大学で建築を学んだ後に、日本を代表する建築家である伊東豊雄氏に師事。2005年に自身の設計事務所を立ち上げ、2011年に金沢工業大学着任と同時に金沢へ移住。自身の設計活動と共に、学生達と様々な建築プロジェクトに取り組んでいる。

<https://kitnet.jp/laboratories/labo0126/index.html>

#### ■Yuriko Hirose / 廣瀬 由利子

Director / Artist

1967年金沢市生まれ。関西学院大学大学院でキリスト教美術を学ぶ。1999年にNZとの文化交流で水引を始める。2011年に「(株)自遊花人」を立ち上げ、ホテル・旅館・商業施設、駅構内など建築内装及び空間装飾を手掛けている。

<https://www.jiyukajin.net>



※写真はイメージです。

## NOTO HIBA SMILE Christmas Tree

ハイアット セントリック 金沢は地元の人々が集まり、地元の方同士、旅行者と地元の方達のコミュニケーションが生まれる旅の出発地点になることを目指します。館内のデザインの中で使われているアートワークには、廃材や古物、民具や工芸品を作る工程の道具や材料が用いられ、歴史や文化と共に、自然環境を次世代に繋ぐ「サステナビリティ」が大事な要素となっています。

石川県で事業を行う私たちは、能登地方で広がる森林を育み守り続けることも大切な使命と考えています。また多様性を尊重する私たちは、「ダイバーシティ」の考え方も今年のツリーに反映しました。

加賀木材の力強い能登ヒバ 1 台に、えがお工房 8 ジョイの障がいを持つ方々による水引オーナメント約 200 個を飾り、1 階エントランス前で展示します。

オーナメントはクリスマスシーズン終了後に販売し、売上はすべて施設へ寄付いたします。



※写真はイメージです。

### ■展示期間・場所

期間 : 12月1日(火) - 12月25日(金)

場所 : 1階 エントランス

### ■加賀木材 株式会社について

今から 120 年ほど前、材木商として創業。木材、建材、住宅設備機器などの商社として国内・海外から資材を調達して販売するほか、メーカーとして付加価値の高い木材製品や建築資材を企画、開発しています。近年では、地元石川の杉や檜を使った不燃木材の製造販売を開始。さらに、能登固有のヒバ材を活用した商品を B to C 向けに開発し、新事業にも次々挑戦しています。

<https://www.kagamoku.com/>

## ■一般社団法人えがお工房 8 ジョイについて

発達・精神・知的障害または身体障害を持つ方々が安心して自立した生活ができるように、障害者総合支援法に基づいた就労支援事業を展開。いろいろな障がいのある人の特性を理解し、活躍の場を作り出すこと、企業に障がいのある人材の活用方法をお伝えし、企業の新たな発展力を引き出すこと、障がいのある人が仕事を通じて社会に貢献していることを伝えていくことを方針として掲げている。今回は、ツリーの水引オーナメントを障がいを持つ方々に制作いただき、コラボレーション。

<https://egaokobo8.com/>

## 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
  - 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 : [fivegrillandlounge.jp](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。

## 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](mailto: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 : 47席 テラス席 : 12席
- チャージ : お一人様500円
- 年齢制限 : 19時以降のご入店は20歳以上の方のみ
- URL : [roofterracebar.jp](http://roofterracebar.jp)



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……。ヘッドバーテンダー佐久間 弘一による無限の創作カクテルをお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の状況に鑑み、当面の間は下記の通り営業時間を変更します。  
営業時間：17:00 - 22:00 (L.O.フード 21:00 | ドリンク 21:30)

## ■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

ハイアット セントリック 金沢	
所在地：	石川県金沢市広岡 1-5-2 「クロスゲート金沢」内
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 m <sup>2</sup>
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 m <sup>2</sup> ）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

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。

### 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](http://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。