



報道関係各位

2020年2月26日

ハイアット セントリック 銀座 東京

ハイアット セントリック 銀座 東京 満開の桜が舞うような春らしいケーキセットが期間限定で登場

3月18日（水）～4月30日（木）

～春・桜をテーマにしたカクテルや春風を感じながら食事を愉しむテラスプランも提供～

銀座 並木通りに位置するライフスタイル ホテル「ハイアット セントリック 銀座 東京」（総支配人：内山渡教、所在地：東京都中央区銀座 6-6-7）の「NAMIKI667」（URL: namiki667.com）バー&ラウンジ エリアでは、桜と苺をふんだんに使用した「Sakura Strawberry Cake Set」が3月18日（水）より登場。また、お馴染みのテラスプランや3月1日（日）からは3種の「NAMIKI Spring & Sakura Cocktail」をご提供します。



Sakura Strawberry Cake Set

ペストリーシェフ 大澤隆一による、春を満喫する桜と人気の苺をふんだんに使ったケーキセットを期間限定でご提供。桜餡や桜の塩漬けのほんのりとした塩味がアクセントとなり、優しい香りと苺の甘酸っぱさの絶妙なコンビネーションが愉しめるスイーツを7種類ご用意しました。人気の苺と桜を使ったピンクづくしの可愛いスイーツとともに、コーヒーや紅茶などのドリンクをオールユーキャンドリンク（A.Y.C.D.）でお召し上がりください。

- セット内容：
- 桜と苺のショートケーキ
 - トンカ豆のパンナコッタ 桜のジュレ 苺シャーベット
 - 桜と苺のシュークリーム
 - 桜と苺のムース モレロチェリーのジュレ
 - 桜と苺のタルト
 - 桜餡マカロン
 - 桜のレアチーズケーキ
 - コーヒー または 紅茶

提供価格 : ¥2,800
提供期間 : 3月18日(水)～4月30日(木)
提供時間 : 14:00 - 17:00 (L.O. 16:30)
詳細・予約 : <http://bit.ly/NAMIKI667CakeSet>

※桜のケーキセットはプラス¥1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を90分間お楽しみいただけます。
※上記価格に15%のサービス料と10%の消費税を加算させていただきます。
※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

Spring & Sakura Cocktail

春のそよ風のようにフレッシュな爽やかさや、桜の儚さを感じられるカクテル3種を期間限定でご提供。
NAMIKI667のバーテンダーたちによる、それぞれの描くストーリーとクリエイティビティをご堪能ください。

<URARA 麗>

コリアンダーの甘くまろやかな香りを付けたジンベースに、梅酒とグレープフルーツジュースで春の爽やかな雰囲気を感じられる一杯に仕上げました。アップルビネガーをアクセントとして加えています。

<UTAKATA 泡沫>

カクテルにのせた口当たりのよい泡は、花咲く時期の短い桜の儚さと華麗さを表現しました。アクセントにヒノキの香り付けをしており、新緑の季節の訪れをいち早く感じられます。

<HONEY BUNNY>

カモミールやバニラ、はちみつを使用したのどを潤す癒しのモクテル。お酒の席で場の雰囲気を味わえるノンアルコールカクテルです。



URARA 麗

UTAKATA 泡沫

HONEY BUNNY

ドリンク : URARA 麗 ¥1,600
HONEY BUNNY ¥1,200
UTAKATA 泡沫 ¥1,600

提供期間 : 3月1日(日)～4月30日(木)

※「UTAKATA 泡沫」は、桜の開花宣言にあわせてご提供を開始します。

提供時間 : 14:00 - 23:30 (L.O.)

※上記価格に15%のサービス料と10%の消費税を加算させていただきます。
※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

NAMIKI Blooming Terrace

NAMIKI667 では、並木通りに面したテラスが心地よい時期を迎えます。銀座の中心で春の爽やかな風を感じながらお食事とドリンクを愉しめる、春のテラスプランをご用意しました。



ドリンク : スパークリングワイン、白ワイン、ロゼワイン、赤ワイン、瓶ビール (The Malt's)、
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶
オールユークャンドリンク (A.Y.C.D)

お料理 : ・北海道産若芽 新たまねぎのグリーンサラダ
江戸甘味噌と東京都ヨコ井の醸造酢吟成のドレッシング
・ニュージーランド産牛リブロースのロースト 季節野菜 カシスマスタード
・浅利のブレゼ 筍と季節野菜
・クレームブリュレ ラズベリーソルベ

提供価格 : テラス利用 ¥6,000 店内利用 ¥6,500 (いずれも2時間制となります。)

提供期間 : 3月18日(水)～5月14日(木)

提供時間 : 14:00～22:00 (L.O.21:00)

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

※2名様よりご利用いただけます。

※上記価格に15%のサービス料と10%の消費税を加算させていただきます。

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

NAMIKI667 について

「NAMIKI667」では、料理長 平川透が作りだす意外なアプローチから生まれるコンビネーションと個性溢れるお料理を提供します。

- 施設名 : NAMIKI667
- 所在地 : 東京都中央区銀座 6-6-7 ハイアット セントリック 銀座 東京 3階
- 料理長 : 平川透 (ひらかわとおる)
- TEL : 予約／お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL : namiki667.com
- 営業時間 : **【Dining】** Breakfast : 7:00 - 11:00 (L.O. 10:30)
Lunch : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)／Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)
【Bar & Lounge】 11:00 - 24:00
- 席数 : **【Dining】** 102 席／プライベートダイニングルーム : 2 室 24 席／テラス席 : 42 席
【Bar & Lounge】 カウンター 44 席／ラウンジシーティング : 22 席／テラス席 : 12 席

【Dining エリア】

ライブ感溢れるショーキッチン、大きなオープンから立ち込める鼻腔をくすぐる芳醇な香り、そして東京・銀座ならではの旬の食材と調味料をふんだんに取り入れた、自然の恵みあふれる温かみのある料理が、五感で愉しむ「食」へと誘います。約 40mの並木通り沿いのテラスでは、時間、季節ごとに刻々と変化する銀座の情景を臨めます。約 86㎡のプライベートダイニングルーム（個室）やマルチファンクションエリアは幅広い用途でご利用いただけます。大胆で開放的な吹き抜けに活版文字をモチーフにしたアートワークと、様々な人が行き交う銀座のように多種多様な素材を織り込んだインテリアが格別な空間を演出します。

【Bar & Lounge エリア】

3Fのエレベーターを降りるとすぐ目に飛び込んでくるのが、全長約 7mのバーカウンターと、鮮やかな赤を基調とした絨毯が印象的な 4F へと渡る大階段。バーメニューにはカツサンド、和牛バーガー、季節のパフェ等、時間と幅広い用途に応じたフードやデザートを多数ご用意。和のテイストを象徴するユニークで独創的なシグネチャーカクテルなど、ヘッドバーテンダーの西村和也（にしむらかずや）がデザイン、素材を愉しむカクテルを提供しています。午後 6 時から 8 時の間は『NAMIKI667 Happy Hour』を開催。開業時から人気を博したシグネチャーカクテル、ビール、グラスワインほかを一律 ¥600（サービス料・消費税別）で気軽にお楽しみいただけます。隔週木曜日と毎週金曜日の夜は、DJ によるパフォーマンスが登場。心地よいサウンドを、とっておきのカクテルと共に。