



2022年7月27日(水)
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
銀座の老舗「銀座 松崎煎餅」こだわりのお煎餅と
栗や洋ナシなど秋の味覚をふんだんに使用した
銀座の伝統を感じる新感覚アフタヌーンティーが登場！

9月1日(木)～9月30日(金)、11月1日(火)～11月30日(水)

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)は、銀座の老舗「銀座 松崎煎餅」こだわりのお煎餅と、栗や洋ナシ、サツマイモなど旬の食材をふんだんに使用した Autumn in Ginza Afternoon Tea を、9月1日(木)から9月30日(金)と11月1日(火)から11月30日(水)の期間で提供いたします。



Autumn in Ginza Afternoon Tea / Sweet Afternoon Tea

Autumn in Ginza Afternoon Tea では、秋の味覚とお煎餅の意外な組み合わせが堪能できる新感覚スイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。「銀座 松崎煎餅」が展開する煎餅の中からいくつかセレクトし、NAMIKI667 風アレンジして使用しました。3種類のセイボリーと7種類のスイーツ、そして飲み替え自由なコーヒー・紅茶で、存分に秋の午後のひと時をご堪能ください。また、平日限定の Sweet Afternoon Tea は、7種類のスイーツをご提供いたします。

ピーナッツバター格子サンドは、ピーナッツバターを使用したクリームを松崎煎餅の「大江戸松崎 格子」(落花生入りのおせんべい)でサンドしました。黒格子サンドは、松崎煎餅のカカオニブ入りの「大江戸松崎 黒格子」にオーガニックチョコレートのガナッシュをサンド。洋ナシのソルベと白ワインジュレは、白ワインのジュレの中にカシスやラズベリーなどのフルーツをたっぷり詰め、洋ナシのソルベをトッピングしてさっぱりと食べられる味わいに仕上げました。スイートポテトモンブランは、タルトの中にアーモンドクリームを入れてしっかりと焼き上げ、その上をキャラメリゼすることで、秋の味覚である焼き芋らしい風味をつけ、

ホイップクリームとサツマイモクリームをたっぷりと絞り仕上げた贅沢な逸品。紅茶シュークリームは、アーモンド風味のカスタードクリームを詰めたサクサクのシュークリームに、紅葉をイメージしたチョコレートに、紅葉をイメージしたチョコレートをトッピング。また、落ち葉の下に焼きりんごのパート・ド・フリユイを隠しており、小さな発見をお楽しみいただけます。

セイボリーでは、ぬれおかきの醤油の甘じょっぱさとマスカルポーネチーズのkok、イベリコ豚の生ハムの塩味が堪能できる松崎煎餅「ぬれおかき」とイベリコ豚の生ハム 北海道産マスカルポーネチーズをご用意しました。その他、フランス産マロンをポルト酒と共にタルトにしたフランス産マロンとルビーポルトのタルトや、サツマイモをたっぷり使用し、東京都産のお塩で仕上げたサツマイモのケーキサレ 東京伊豆大島産のほししおをご堪能いただけます。



洋ナシのソルベと白ワインのジュレ



スイートポテトモンブラン



和栗のモンブラン



紅茶のシュークリーム



りんごのパート・ド・フリユイ



ピーナッツバター格子サンド



栗とカシスのミルフィーユ



チョコ黒格子サンド



松崎煎餅「ぬれおかき」とイベリコ豚の生ハム
北海道産マスカルポーネチーズ



サツマイモのケーキサレ
東京伊豆大島産のほししお



フランス産マロンムースと
ルビーポルトのタルト

内容 :

- ・洋ナシのソルベと白ワインのジュレ
- ・スイートポテトモンブラン
- ・和栗のモンブラン
- ・紅茶のシュークリーム
- ・りんごのパート・ド・フリュイ
- ・ピーナッツバター格子サンド
- ・栗とカシスのミルフィーユ
- ・チョコ黒格子サンド
- ・松崎煎餅「ぬれおかき」とイベリコ豚の生ハム 北海道産マスカルポーネチーズ (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・サツマイモのケーキサレ 東京伊豆大島産のほしお (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・フランス産マロンとルビーポルトのタルト (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : Autumn in Ginza Afternoon Tea ¥4,500 (税込 ¥4,950)
Autumn in Ginza Sweet Afternoon Tea *平日のご予約のみ ¥3,000 (税込 ¥3,300)
提供期間 : 9月1日(木)～9月30日(金)、11月1日(火)～11月30日(水)
提供時間 : 12:00 - 17:00 (L.O.16:00)
詳細・予約 : <https://bit.ly/NAMIKI667AfternoonTea>

※上記価格に15%のサービス料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。

銀座 松崎煎餅について

2021年に、東銀座・木挽町に本店を移し、屋号を MATSUZAKI SHOTEN にリニューアル。瓦せんべいを使用した新食感ワンハンドスイーツ「松崎ろうる」やかき氷もお楽しみいただけます。

公式ウェブサイト : <https://matsuzaki-senbei.com/>

大江戸菓子匠  銀座 松崎煎餅



NAMIKI667 について

- 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) ペストリーシェフ 大澤隆一 (おおさわりゅういち)
- TEL : 予約/お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL : <http://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 (Food L.O. 23:00 | Drink L.O. 23:30) ※
- 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

NAMIKI 667

【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 m² 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。空間を見渡せて、くつろげるラウンジエリアも充実しています。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、素材を楽しむカクテルから、幅広い種類のドリンクをご用意しております。人気のケーキセットもカフェタイムに提供。用途により、使い分けのできる居心地の良い空間です。

※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。

最新の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://namiki667.com/news/2021/01/hours.html>

■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-ginza-tokyo/tyoct/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 (<http://hyatt.com/care-and-cleanliness>) にてご覧いただけます。

ハイアット セントリック 銀座 東京について

「ハイアット セントリック 銀座 東京」は、銀座の街を縦横無尽に楽しむことができる東京・銀座の代表的な通りのひとつ・並木通りに位置します。世界を代表するラグジュアリーブランドやグルメ、数々の老舗店が集結。常に新しい文化を柔軟に受け入れつつ、伝統を大切にしてきた「銀座」。そんな「銀座らしさ」をユニークなカラーとデザインに落とし込んだ 164 室の客室は機能と快適性を兼ねた開放的な空間です。

3F フロアのオールデイダイニング NAMIKI667 は、斬新なインテリアと新しいメニューで、銀座の新たな食事体験をご提供します。又、バーエリアでは、常に変化する銀座の街を様々なカクテルとこだわりのバーメニューで彩ります。並木通りを望むテラスで、思い思いのひと時をお過ごしください。

新旧の文化が交差する「銀座」の新しい旅の拠点として、旅に関する優れたアンテナを持ち、常に旅先での新しい発見を追い求め、それを仲間とシェアすることに喜びを感じる“アクティブトラベラー”の限らない探検をサポートします。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#) で、[@hyattcentricginza](#)、[@HyattCentricGNZ](#) をフォローしてください。

- ホテル名 : ハイアット セントリック 銀座 東京 | Hyatt Centric Ginza Tokyo
総支配人：内山渡教（うちやまただのり）
- 開業日 : 2018年（平成30年）1月22日（月）
- インテリア設計 : 株式会社ストリックランド代表赤尾洋平（あかおようへい）
- 所在地 : 東京都中央区銀座6丁目6-7
- TEL : 代表 03-6837-1234
宿泊予約 03-6837-1313
- 公式サイト : <http://hyattcentricginza.jp>
- 延床面積 : 11,905.23 m²
- ホテル施設 : 客室数：164の客室とスイートルーム 35 m²～127 m²
料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m²
会議施設：レストラン内個室プライベートダイニングルーム 86 m²
その他：フィットネスジム 80 m²
- フロア構成
- | | |
|-------|------------------------|
| 1階 | エントランス |
| 3階 | 「NAMIKI667」 |
| 4階 | レセプション、ライブラリー、フィットネスジム |
| 5～12階 | 客室 |
| 地下 | 駐車場（機械式） |

- 【アクセス】
- 東京メトロ銀座駅徒歩3分（日比谷線・丸の内線・銀座線）
JR線有楽町駅徒歩7分（山手線、京浜東北線）
JR線新橋駅徒歩7分（山手線、京浜東北線）
羽田空港まで車で約30分／成田空港まで車で約80分

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。