



報道関係各位

2022年11月1日(火)
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
オーガニックシュガーと季節の苺をふんだんに使用
苺の香り広がるアメリカンポップスタイルのアフタヌーンティーが登場！
12月1日(木)～2月28日(火)

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、オーガニックシュガーと季節の苺をふんだんに使用した、アメリカンポップスタイルの Strawberry Pop Afternoon Tea を、12月1日(木)～2月28日(火)の期間でご提供いたします。



Strawberry Pop Afternoon Tea / Sweet Afternoon Tea

Strawberry Pop Afternoon Tea では、オーガニックシュガーと季節の苺をふんだんに使用し、アメリカンポップなスタイルに仕上げたアフタヌーンティーをご用意しました。苺尽くしの7種類のスイーツと2種類のセイボリー、そして飲み替え自由なコーヒー・紅茶を思う存分お楽しみいただけます。また、平日限定の Sweet Afternoon Tea では、7種類のスイーツをご提供いたします。



ストロベリークリームポップ

ストロベリークリームポップは、サクサクに焼き上げたオーガニックシュガー使用のシュー生地に、オーガニックシュガーとオーガニックのバニラビーンズのカスタードクリームと、苺、苺味のホイップクリームをたっぷり詰めました。



ストロベリーサンデー

ストロベリーサンデーは、苺のソルベやバニラアイスにフレッシュな苺を添え、苺を存分に味わえる贅沢な逸品に仕上げています。



カップストロベリーショート

カップストロベリーショートは、オーガニックシュガーを使用し、しっとりと焼き上げた生地に、オーガニックバニラのシロップを浸み込ませました。中には苺とホイップクリームを詰め込み、トッピングに北海道産の生クリームをのせました。



ストロベリードーナツ

ストロベリードーナツは低温発酵させたブリオッシュの生地をこんがり揚げ、中にはオーガニックシュガーとバニラを使用した苺ジャムとカスタードクリームを詰め、オーガニックシュガーをまぶして仕上げました。柔らかい生地に濃厚なクリームと苺の甘酸っぱさが絶妙な逸品です。



ストロベリームース

ストロベリームースは、しっとりとしたローマジパンやレモンピールのパンドジェーヌを中心に、たっぷりの苺の果肉や苺のムース、ラズベリーでコーティング。リアルな苺に見立て、切り開くと楽しめる美しい断面も特徴です。



苺のタルト

苺のタルトはオーガニックシュガーを使用したアーモンドクリームに苺を入れてしっとりと焼き上げ、上に苺のジャムとフレッシュな苺でトッピング。苺の旨味を存分に楽しめるタルトです。



バニラストロベリームース

バニラストロベリームースは、オーガニック食品ブランド **BROWN SUGAR 1ST.**のバニラビーンズをふんだんに使用したバニラムースの中に、苺のソースをたっぷりと閉じこめ、仕上げにホワイトチョコレートでコーティング。純白の苺スイーツをお楽しみいただけます。



アメリカンポテト トリュフディップ

アメリカンポテト トリュフディップは皮つきのポテトを揚げ、香り高いトリュフの香りをまとわせるように仕上げました。トリュフマヨネーズをつけるとより濃厚なトリュフの風味を堪能できます。



ロブスターサンド

ロブスターサンドは、ロブスターをアメリカーナソースとケイジャンミックスでスパイシーに仕上げたアメリカンな逸品です。中にたっぷりとした小エビが食感の違いやさらなる旨味を引き出しています。

内容

- ・ストロベリークリームパフ
- ・ストロベリーサンデー
- ・カップストロベリーショート
- ・ストロベリードーナツ
- ・ストロベリームース
- ・ストロベリータルト
- ・バニラストロベリームース
- ・アメリカンポテトトリュフディップ (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・ロブスターサンド (Afternoon Tea でのみ提供)
- ・コーヒー または 紅茶

提供価格 : Strawberry Pop Afternoon Tea ¥4,500 (税込 ¥4,950)
Strawberry Pop Sweet Afternoon Tea *平日のご予約のみ ¥3,000 (税込 ¥3,300)

提供期間 : 12月1日(木) ~ 2月28日(火)

受付時間 : 12:00 - 15:30

※3時間制

※L.O.は受付時間より2時間半後

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。

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 : 石田崇郎 (いしだたかお) 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

【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。

NAMIKI 667

【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おります。