



報道関係各位

2022年12月15日(木)  
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**  
**NAMIKI667 新料理長に就任した「石田 崇郎」監修！開業5周年を記念し、旬の食材を使用したモダンスタイルの特別ディナーコースが1月22日(日)～1月28日(土)の期間限定で登場！**  
**～旬の苺を使用した華やかなデザートカクテルもご用意～**

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、2023年1月22日(日)に迎える開業5周年を記念し、2022年11月に「NAMIKI667」(URL: [namiki667.com](https://namiki667.com))の新料理長に就任した石田崇郎が手掛ける「5th Anniversary Celebration Dinner『Amuse』」を2023年1月22日(日)から1月28日(土)の期間限定で提供いたします。また、旬の苺を使用したカクテルも期間限定でご用意しました。



**5th Anniversary Celebration Dinner『Amuse』**

ハイアット セントリック 銀座 東京は、2023年1月22日(日)に迎える開業5周年を記念して、2022年11月付けで NAMIKI667 料理長に就任した石田崇郎が手掛けるスペシャルディナーコースをお届けします。

アミューズでは、その日に採れたばかりの新鮮な安田農園の野菜を使用し、旬の食材を生かした直感的なクリエイションを日替わりにてお楽しみいただけます。アペタイザーには、旨味が凝縮された炙った貝類と水蛸に、西欧では古くから親しまれているフヌイユと、ビタミンCが豊富で奇跡の果実と称されるカラマンシーを添えた爽やかな一品をご用意しました。香り高いバジルや白トリュフオイル、春菊の彩り鮮やかなヴェルデュレットに付けてお召し上がりください。また、スープは鮎醤油で味付けした風味豊かなマッシュルームスープに、才巻海老とクリームチーズのラヴィオリを乗せ、薬味リーフ、ブリオッシュ、葱油がアクセントとなる多層的な味わいに仕上げました。メインディッシュは、香ばしい風味の秋川牛のローストに、採れたての東京野菜を素材が引き立つ調理法で仕上げ添えました。ペストリーシェフ 大澤隆一が手掛けるデザートのプロマージュブランには、さっぱりとした味わいの青りんごのジュレと柚子ソルベを乗せ、アクセントにマイクロコリアンダーをトッピング。最後にエディブルフラワーを上品にあしらった、心華やぐ一品です。



アミューズ  
※安田農園の野菜を使用したお料理を  
日替わりでご提供  
(写真は安田農園の人参のムースの  
エクレーアとモルネーのグジェール)



貝類と水蛭を炙ってフヌイユと  
カラマンシー バジル 白トリュフオイル  
春菊のヴェルデュレット



鮎醤油で味付けしたマッシュルームスープ  
才巻海老とクリームチーズのラヴィオリ  
薬味リーフ プリオッシュ 葱油



秋川牛 東京野菜 その日に取れた野菜を  
玉葱コンフィ 青菜 滝野川牛蒡の  
ピューレ アイユオイルと  
ジュ・ド・ヴィアンド



青りんごのジュレ・フロマージュブラン・  
柚子ソルベ マイクロコリアンダー  
エディブルフラワー

## 内容

- ・アミューズ ※安田農園の野菜を使用したお料理を日替わりでご提供  
(写真は安田農園の人参のムースのエクレーアとモルネーのグジェール)
- ・貝類と水蛭を炙ってフヌイユとカラマンシー バジル 白トリュフオイル 春菊のヴェルデュレット
- ・鮎醤油で味付けしたマッシュルームスープ 才巻海老とクリームチーズのラヴィオリ  
薬味リーフ プリオッシュ 葱油
- ・秋川牛 東京野菜 その日に取れた野菜を玉葱コンフィ 青菜 滝野川牛蒡のピューレ  
アイユオイルとジュ・ド・ヴィアンド
- ・青りんごのジュレ・フロマージュブラン・柚子ソルベ マイクロコリアンダー エディブルフラワー
- ・カヌレ フィナンシェ ガレットブルトン

提供価格 : ￥10,000 (税込 ￥11,000)

提供期間 : 1月22日(日)～1月28日(土)

提供時間 : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

詳細・予約 : <https://bit.ly/5thNAMIKI667>

※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。

## **Winter Cocktail**

旬の苺を使用した、宝石のような華やかなスペシャルカクテルをご用意しております。

**Strawberry Alexander** は、ブランデーと苺をベースに、表面に浮かべたドライストロベリーがほのかに香る、冬の季節に口にしたいくなるような甘くクリーミーな一品です。

**Strawberry Whisky Sour** は、ウイスキーのしっかりとしたボディに苺の甘味と酸味のハーモニーが絶妙な、スッキリとした味わいをお楽しみいただけます。



Strawberry Alexander



Strawberry Whisky Sour

提供価格 : 各 ¥2,400 (税込 ¥2,640)

提供期間 : 12月1日(木) ~ 2月28日(火)

提供時間 : 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)

※上記価格に15%のサービス料を加算させていただきます。

## **NAMIKI667 新料理長 石田崇郎 のコメント**

ゲストの皆様はもちろん、関わるすべての人々に喜んでいただくことを大切にしています。ハイアットの企業理念 “We care for people so they can be their best” にも通じますが、共に働くチームが互いに新鮮な刺激を与え合えるようなイキイキとした環境、関係性を築くことから新たなクリエイションは生まれるのではないかと思います。常に進化し続けてきたこの銀座の地で、これまでにない自由なインスピレーションを与えるような一皿を創出したい。ゲストの皆様にとって心豊かな新しい食体験に出会える場となるよう願っています。



## **NAMIKI667 新料理長 石田崇郎 プロフィール**

石田崇郎 (いしだ たかお) 東京都出身

2004年 グランド ハイアット 東京 THE FRENCH KITCHEN のオープニングを経験し、その後、数々の有名レストラン、外資ホテルなど異なる業態へのチャレンジを経て、調理、食材における幅広い知識と高い技術を培う。2014年 グランド ハイアット 東京 THE FRENCH KITCHEN の副料理長として就任、メニュー考案やキッチン組織づくりに貢献。2017年 香港へ渡り、ミシュラン二つ星(当時)を冠するジャパニーズフレンチレストランにおいて副料理長として着任、アジア食材を取り入れたフレンチのメニュー開発を探索。2018年 ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 オールデイダイニング セラーレ、クッチーナ セラーレの料理長として就任、レストランの他、ホテルの料飲施設全体の総合的なマネジメントに従事。2021年 ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ の総料理長に就任、ホテル全体の飲食部門の統括を担い、クリエイティビティを活かした料理開発を手掛ける。

## NAMIKI667 について

# NAMIKI 667

- 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 m<sup>2</sup> 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”の限り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 m<sup>2</sup>

■ホテル施設 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>

料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>

■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します。

詳しくは [hyattcentric.com](https://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。