



2023年4月6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
サラダが主役“ベジファースト”なアフタヌーンティーが新登場！
ピスタチオ・ヴィーガンスイーツを楽しめる Botanical Green Afternoon Tea
5月9日(火)～6月30日(金)

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、初夏の雨上がりをイメージしたスイーツや、ヴィーガンスイーツが楽しめる Botanical Green Afternoon Tea を、5月9日(火)～6月30日(金)の期間でご提供いたします。



Botanical Green Afternoon Tea / Sweet Afternoon Tea

Botanical Green Afternoon Tea では、“ベジファースト”をテーマに、たっぷりのサラダを主役に置き、抹茶やピスタチオ、青りんごなどを使用したグリーンカラーのスイーツを楽しめるアフタヌーンティーをご用意いたしました。スイーツの一部はヴィーガン仕様になっているので、健康的かつエシカルに午後のティータイムをお過ごしいただけます。鮮やかなサラダと涼しげな色合いの7種類のスイーツ、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ください。また、平日限定の Botanical Green Sweet Afternoon Tea では、7種類のスイーツをご提供いたします。



キヌア、大麦、アボガドのグリーンサラダ ビーツのドレッシング

ヘルシーなお腹持ちの良いキヌア、大麦、アボガド、ケールなどのスーパーフードを使用したサラダです。色鮮やかなビーツのドレッシングをかけてお召し上がりください。



抹茶シュークリーム

サクサクのシュークリーム生地に濃厚な抹茶のカスタードをたっぷり詰めたシュークリームは、抹茶ならではのほろ苦さを味わえる一品です。



青りんごのムース

青りんごのムースの中に、ミントの入った爽やかなリンゴのゼリーとシナモン風味のピスタチオのダックワーズをたっぷり入れて仕上げました。



ピスタチオタルト

タルトの中にピスタチオを使った生地とチェリーを入れてしっかりと焼き上げ、甘酸っぱいチェリーのジュレと濃厚なピスタチオクリームでトッピング。



ヴィーガンパナコッタメロン

ココナッツをベースに作ったヴィーガンのパナコッタに、フレッシュのメロンを添えた爽やかな一品です。



ヴィーガンピスタチオロール

ピスタチオパウダーを使用した生地に、濃厚なピスタチオペーストと豆乳クリームを合わせたヴィーガン仕様のスイーツです。



ピスタチオチーズケーキ

北海道産のクリームチーズに卵や、オーガニックシュガーのピスタチオペーストを加えたピスタチオの香りをお楽しみいただけるチーズケーキをご用意しました。



ズッキーニケーキ

たっぷりのズッキーニを使用したパウンドケーキで、野菜嫌いのお子さまでもお召し上がりいただける味付けに仕上げています。

内容

- ・キヌア、大麦、アボガドのグリーンサラダ ビーツのドレッシング
- ・抹茶シュークリーム
- ・青りんごのムース
- ・ピスタチオタルト
- ・ヴィーガンパンナコッタメロン
- ・ヴィーガンピスタチオロール
- ・ピスタチオチーズケーキ
- ・ズッキーニケーキ
- ・コーヒー または 紅茶

- 提供価格 : Botanical Green Afternoon Tea ¥4,800 (税込 ¥5,280)
Botanical Green Sweet Afternoon Tea *平日のご予約のみ ¥3,300 (税込 ¥3,630)
- 提供期間 : 5月9日(火)～6月30日(金)
- 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。

大澤 隆一 (おおさわ りゅういち) ペストリーシェフ

2018年12月よりハイアット セントリック 銀座 東京「NAMIKI667」でペストリーシェフを務める大澤が、2023年3月に開催された、フランス・アルデッシュ県産栗と長野県産小布施栗を使ったアシェットデザート(皿盛りのデザート)のコンクール「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」で最優秀技術賞を受賞しました。当コンクールは、一般社団法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・インターナショナルが『食材で町と町を繋ぐ』をテーマに主催しており、国内トップクラスの若きパティシエ、パティシエールの技術と表現力を競い合いました。



Gin&Tonic

初夏にぴったりの爽やかな Gin&Tonic を3種類ご用意しました。

Spicy Gin&Tonic は、スパイシーな岡山GINを使用しピリッとしたアクセントがポイントの食事との相性が抜群です。唐辛子とコリアンダーが入れられ、見た目も刺激的になっています。**Olive Gin&Tonic** は、スペインで流行しているジントニックで、すっきりとしたオリーブオイルの風味で、初夏らしい一杯に仕上げています。**Basil Ginger** は、フレッシュな生姜シロップのスパイシーさと甘さのコントラストをお楽しみいただけます。最後に添えられたバジルの香りが爽やかです。



- 提供価格 : 各¥1,800 (税込 ¥1,980)
Olive Gin&Tonic (写真左)
Spicy Gin&Tonic (写真中央)
Basil Ginger (写真右)
- 販売期間 : 5月1日(月)～6月30日(金)
- 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 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 – 22:00 (Food L.O. 21:00 |) ※
- 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 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ングル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 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。