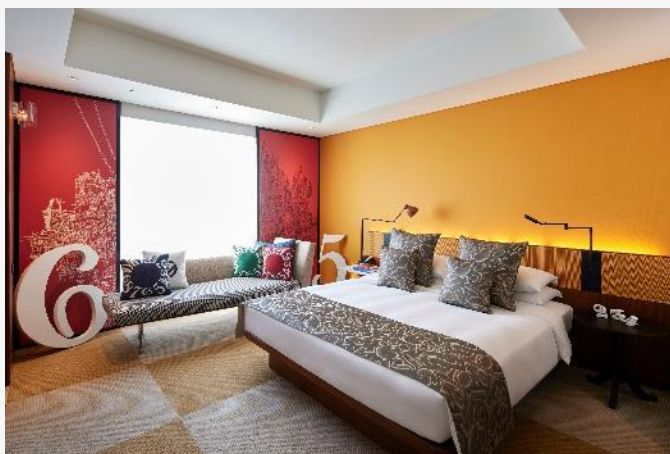




2023年5月25日(木)
ハイアット セントリック 銀座 東京

ハイアット セントリック 銀座 東京
高級機械式腕時計ブランド「フランク ミュラー」と初のコラボ！
「カラードリーム コレクション」をイメージした、
カラフルなアフタヌーンティーとコンセプトルームが登場！
7月1日(土)～8月31日(木)

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、スイスの高級機械式腕時計ブランド「フランク ミュラー」と初となるコラボレーションを、7月1日(土)～8月31日(木)の期間で実施いたします。ゴールドのビザン数字が踊るようにデザインされたカラフルなアフタヌーンティーセット「FRANCK MULLER Color Dreams Afternoon Tea」とステイパッケージ「FRANCK MULLER Experience ～時と空間～」をご用意いたしました。



ハイアット セントリック 銀座 東京は、「メディア」・「ファッション」・「エンターテインメント」・「ランドスケープ」の4つのデザインコンセプトに沿ったアートが館内の至る所で楽しめるライフスタイルホテルです。伝統を大切にしながら、常に新しい文化を受け入れてきた銀座の地で、ユニークなカラーとデザインに落とし込んだ開放的な空間を提供しています。今回は、我々同様、“伝統と新しさの融合”を重んじるフランク ミュラーとのコラボレーションを実現しました。自慢のアフタヌーンティーセット・コンセプトルームを通し、ホテルを訪れるすべての人に新感覚のアートをお楽しみいただけます。

FRANCK MULLER Color Dreams Afternoon Tea

FRANCK MULLER Color Dreams Afternoon Tea では、フランク ミュラーの代表的な「カラードリーム コレクション」をイメージした、レインボーカラーで夏らしい味わいのスイーツとセイボリーを時計の数字にちなんで 12 種類ご用意しました。トマトやとうもろこしなど鮮やかな夏野菜を使用した 4 種類のセイボリーと、夏のフルーツを贅沢に使用した爽やかな 8 種類のスイーツ、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。ハイアット セントリック 銀座 東京のアフタヌーンティーで、夏らしく爽やかなティータイムを楽しむ素敵なお時間をお過ごしください。



ガスパチョ

暑い季節にさっぱりといただける冷製スープ・トマトのガスパチョに酸味のあるトマトのゼリーを組み合わせ、さっぱりと仕上げました。



サーモン、クリームチーズの生春巻き

スモークサーモンとクリームチーズに、カラフルな野菜や花を合わせ、見た目も華やかな食べ応えのある生春巻きです。



チョリソー、とうもろこしのタルト

甘みが増した旬のとうもろこしに、チョリソーの辛味を加えた夏にぴったりのタルトです。メリハリのある味わいで、スイーツの多いアフタヌーンティーにはぴったりのセイボリーです。



鴨生ハムとアボガドのサンドイッチ

鴨の生ハム、アボガド、ビーツを、フランボワーズとビーツのピューレをたっぷり練り込んだ国産小麦 100% の食パンで挟んだ、可愛らしく贅沢なサンドイッチです。



メロンショートケーキ

しっとりと焼き上げ、バニラのシロップを染み込ませたスポンジケーキで、北海道産生クリームと旬のメロンをサンドしたショートケーキです。濃厚な果肉と芳醇なメロンの香りを存分にお楽しみいただけます。



キャラメルパッションシュークリーム

オーガニックシュガーを使ったシュー生地、キャラメルとパッションフルーツソースのカスタードクリームがたっぷりと詰まったシュークリームです。トップにマンゴーとパッションのクリームをのせた華やかな一品です。



桃のムース

紅茶のスポンジ生地、桃のジュレと桃のムースを合わせた、なめらかでみずみずしい味わいに仕立てています。



マンゴームース

ココナッツのダックワーズの上に、マンゴーとパッションフルーツのジュレとマンゴームースをのせた、夏らしいトロピカルテイストなスイーツです。



白ワインゼリーとブルーキュラソー、ライチのソルベ

白ワインゼリーに涼しげなブルーキュラソーの丸い寒天を合わせ、その上にグレープフルーツとライチのソルベをトッピングしています。爽やかなさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。



紅茶のスコーン

バターミルクを入れ焼き上げたスコーンに、クロテッドクリームと桃のジャムをサンド、上にラズベリーを飾ったボリューム満点のスコーンです。



レモントルト

中にレモンクリーム、上にはレモンと洋ナシのジュレをのせられたタルトです。仕上げにミントのコーティングを施し爽やかに仕上げています。



ブルーベリータルト

アーモンドクリームにブルーベリーを入れて焼き上げたタルトです。カスタードクリームとフレッシュなブルーベリーをのせ、ハイビスカスのジュレシートで覆い、見た目もとても華やかです。

内容

- ・ ガスパチョ
- ・ スモークサーモンとクリームチーズの生春巻き
- ・ チョリソーととうもろこしのタルト
- ・ 鴨生ハムとアボガドのサンドイッチ
- ・ メロンショートケーキ
- ・ キャラメルパッションのシュークリーム
- ・ 桃のムース
- ・ マンゴームース
- ・ 白ワインゼリーとブルーキュラソー、ライチのソルベ
- ・ 紅茶のスコーン
- ・ レモンタルト
- ・ ブルーベリータルト
- ・ コーヒー または 紅茶

提供価格 : FRANCK MULLER Color Dreams Afternoon Tea ¥5,500 (税込 ¥6,050)

提供期間 : 7月1日(土)~8月31日(木)

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

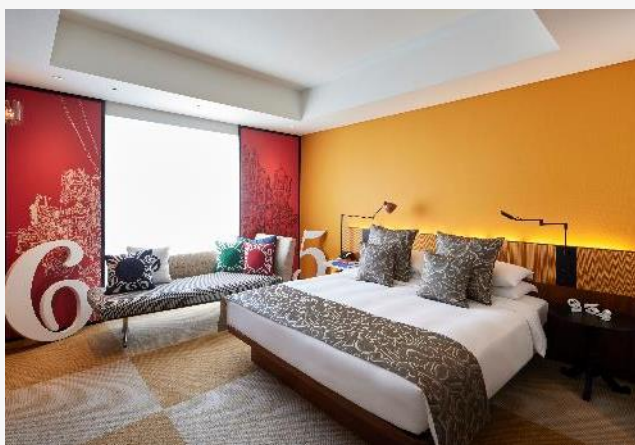
詳細・予約 : <https://bit.ly/FranckMullerColorDreamsAfternoonTea>

※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。

「FRANCK MULLER Experience ~時と空間~」

ハイアット セントリック 銀座 東京の一室にて、フランク ミュラーの世界の中で特別な夜を過ごせる、1日1組限定のコラボレーションルーム「FRANCK MULLER Experience ~時と空間~」が登場いたします。客室内にはフランク ミュラー フューチャー フォームより、象徴的なビザン数字を施したインテリアが置かれ、フランク ミュラーならではのデザイン性の高い時空間を演出しています。特典として、「FRANCK MULLER Color Dreams Afternoon Tea」をお部屋でお楽しみいただけるほか、フランク ミュラー パティスリー和三盆きな粉サブレのお土産をお持ち帰りいただけます。ハイアット セントリック 銀座 東京とフランク ミュラーがお届けする、夏を彩るひとときをお過ごしください。



期間 : 2023年7月1日(土)～2023年8月31日(木)*9月1日(金)チェックアウトまで
予約期間 : 2023年5月25日(木)より
販売価格 : 1泊2名様 ¥102,465～
客室タイプ : スタンダード
プラン内容 : <1日1組限定>フランク ミュラーとのコラボレーションルームでの宿泊、

FRANCK MULLER Color Dreams Afternoon Tea、
フランク ミュラー パティスリー和三盆きな粉サブレのお土産

ご予約・お問合せ : 03-6837-1234 またはメール ginza.centric@hyatt.com

詳細 URL : <https://bit.ly/FRANCKMULLERExperience>

※上記料金には、税金、サービス料が含まれます。ホテルにてご精算時に、別途宿泊税を加算させていただきます。

※本プランのアフタヌーンティーのお飲み物はセレクトティーをご提供いたします。

※記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

※2023年7月1日～9月10日まで Instagram キャンペーン実施予定です。

ハイアット セントリック 銀座 東京 総支配人 内山渡教コメント

今回のフランク ミュラー様とのコラボレーションは、互いに銀座に本拠点を構えている繋がりと、また両社のフレキシブルな関係性により実現しました。これまでの歴史の中で、常に新しさと伝統の交差点となってきた銀座の地で、共に斬新なデザインを生み出し、提供してきました。私達が掲げる4つのデザインコンセプトのうち「ファッション」にフォーカスし、ハイアット セントリック 銀座 東京とフランク ミュラーでしか表現できないアフタヌーンティーと、コンセプトルームを体感いただけます。この夏、銀座の真ん中という抜群のロケーションを拠点とし、銀座の文化、歴史、アートをお楽しみください。



フランク ミュラーについて

1992年の創設からわずか数年あまりで独自の地位を獲得したスイス高級機械式腕時計ブランド、フランク ミュラー。フランク ミュラーは長年にわたり、機械式時計の歴史上、過去に前例を見ない傑作といえる作品の数々を創作し続けてきました。“Master of Complications”フランク ミュラー作品の裏蓋には、この文字が力強く刻み込まれています。フランク ミュラーの時計製作におけるそのポリシーは、古くから受け継がれた伝統を忠実に継承しながらも、常に腕時計に対する発想の転換と卓越した美的感覚をその高度な技術力をもって具現化することにあります。その作品は、21世紀の現代社会において、もはや忘れ去ろうともする本来の“時”の解釈を、未来的ともいえる新たな表現で腕時計というキャンバスに描いています。それは“人と時”という太古からの親密な間柄を改めて想起させ、持つ者に“時の慈しみ”を気付かせてくれます。その繊細且つ複雑な部品ひとつひとつに込められた時計師達の魂が、それを身に付ける人が持つ“時”を有意義なものとする事。刻まれた文字には、そんなフランク ミュラーの“時の哲学”が込められています。

FRANCK MULLER GENEVE

カラードリーム コレクションについて

カラードリーム コレクションは、この世で最も美しいビーチで戯れ、笑い声を響かせていた若い男の子や女の子にインスピレーションを得て創られました。まさに陶酔感、屈託のなさ、そしてたわいなさのような心を表現した腕時計です。最も際立った特徴は、繊細なソレイユのギョウシェ、フランク ミュラーの刻印、エキセントリックなデザインの数字が遊び、閃光を放ったような色とりどりの大胆な文字盤です。一つ一つの異なる色が時刻を告げ、またその文字盤の色によって数字の色も変化します。生きる喜びをそのまま表現した腕時計を創りたいと考え、軽やかさと華やかなパーティーの雰囲気醸し出すコレクションを創ることで、人々の心に春の楽しいそよ風のような気持ちを届けたいと願ったフランク ミュラーの想いが、体現されたコレクションです。



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 (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。人気のアフタヌーンティー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。

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。