



報道関係各位

2019年1月16日

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 1周年×銀座カレー25周年記念
コラボレーションメニューを期間限定発売
～スタンプラリーイベント「銀座めぐるめ」開催も決定！～**

2018年1月22日（月）、銀座に開業したライフスタイル ホテルブランド「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）の開業1周年と銀座カレー（株式会社 明治 代表取締役社長：松田克也）の25周年を同日誕生記念して「NAMIKI667」（URL: namiki667.com）にてコラボレーション商品が登場します。

NAMIKI 667



銀座カレーとのコラボレーション

「ハイアット セントリック 銀座 東京」の1周年と、古き良き銀座の洋食文化を今に伝える「銀座カレー」の25周年を記念したコラボレーションが実現。“見た目に楽しいカフェドリンク”をコンセプトに、コーヒーカップにミルクフォームとカレーパウダーでカレーライスを表現した「ギンザカレーチャイラテ」と、銀座カレー25周年特別限定商品の特製ソースと NAMIKI667 で提供しているオリジナルカレーをブレンドして誕生した「銀座焼カレー」を特別にご用意いたしました。「ギンザカレーチャイラテ」では、カレーに使用されるスパイスを連想し、クミン、ターメリックにインド産の紅茶をブレンドした、オリジナル茶葉を使用。甘みを加えて蒸らすことで、チャイのような味わいをお楽しみいただけるように仕上げました。「銀座焼カレー」では、国産牛の牛すじ肉をたっぷり使用したオリジナルカレーに銀座カレーの特製ソースを合わせ、チーズを乗せてこんがりとおぼろ焼で焼き上げて温泉卵をトッピング。銀座カレーのブイヨンの旨味とコク、そして野菜の甘みとのバランスが取れた味わいに仕上がりました。それぞれ銀座という土地に根付き、銀座モダンの世界を表したコラボレーションメニューをぜひこの機会にお愉しみてください。



<銀座焼カレー>



<ギンザカレーチャイラテ>

提供期間 : 2019年1月22日（火） - 2019年2月28日（木）

提供商品 : 銀座焼カレー ¥2,000
ギンザカレーチャイラテ ¥750

※上記価格に15%のサービス料と8%の消費税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。

銀座めぐるめ スタンプラリーイベント

ゆかりの街、銀座を巡るスタンプラリーイベント「銀座めぐるめ」では、地元で活躍するショップと銀座カリーのコラボレーション商品を体験できます。

「銀座めぐるめ」のテーマは“温故知新”。銀座は歴史のある数居の高い街と思われがちですが、実は常にチャレンジを続けて新しいスタイルを生み出す、古くて新しい街です。「銀座カリー」25周年をきっかけに、昔から銀座に脈々と受け継がれるDNAを具現化する取り組みの一つとして、銀座に居を構える9つの店舗や企業が集まり、自らの枠を超えるチャレンジをするべく、本取り組みを共同で開催いたします。コラボ商品を3種類ご購入いただいた方には素敵なプレゼントも。ハイアット セントリック 銀座 東京では、総料理長 早坂心吾が試作を重ねて考案した「銀座焼カリー」とバーテンダー 西村和也のアイデアが詰まった「ギンザカリーチャイラテ」をご用意しました。当日は「銀座焼カリー」を ¥1,500（サ・税別）で気軽にお楽しみいただけます。



開催日程 : 2019年1月19日(土) 11:00 - 18:00

提供商品 : 銀座焼カリー ¥1,500 (1月19日のみの価格)

ギンザカリーチャイラテ ¥750

※上記価格に15%のサービス料と8%の消費税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
- 総料理長 : 早坂心吾 (はやさかしんご)
- TEL : 予約/お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL : HP : namiki667.com
- 営業時間 : 【Dining】 Breakfast : 7:00 - 11:00 (Buffet close 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
- 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 : 32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、そして東京都産の旬の食材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小規模なイベントやパーティーにも最適。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。バーメニューにはカツサンド、和牛バーガー、季節のパフェ等、総料理長 早坂のこだわりと感性が随所に見られるフードやデザートを多数ご用意。銀座6丁目にちなみ、日本の象徴的なボタニカルを使用したクラフトジン『六』をベースにしたシグネチャーカクテル、ハーブ、スパイスなどあらゆる素材を愉しむカクテルなど、バーテンダーの西村和也(にしむらかずや)による、独創的なカクテルをご提供しています。午後5時から7時の間は『NAMIKI 5 to 7』ハッピーアワー。季節にあわせて6種のユニークで独創的なカクテルや、ビール、グラスワインを一律¥600で気軽にお楽しみいただけます。毎週木曜日と金曜日の夜は、都内のクラブやバーで活躍中のDJが登場。心地よいサウンドを、とっておきのカクテルと共に。

総料理長 早坂心吾 プロフィール



早坂心吾（はやさかしんご） 北海道 斜里町(知床)出身。フレンチ「ミクニ プリヴェ」のオープニングスタッフとして就業開始。料理への技術と熱意を評価され、三國清三氏の地元 北海道 札幌に開業した「ミクニサッポロ」のオープニングメンバーに起用される。その後、パークハイアット 東京「ニューヨーク グリル & バー」のシェフドパルティ、アンダーズ 東京のメインダイニングでは副料理長を経て、ザ・リッツ・カールトン東京「タワーズ」の料理長として着任。2017年、ハイアット セントリック 銀座 東京の開業に伴い、総料理長に就任。NAMIKI667を中心にホテル全体の飲食部門において、食材の追求からオープン料理の可能性を追求し、ユニークな料理開発を行なっています。

ヘッドバーテンダー・NAMIKI667 バー&ラウンジ 責任者 西村和也 プロフィール



西村和也（にしむらかずや） 東京都出身。2013年、ANA インターコンチネンタルホテル東京のメンバー「ダビンチ」のバーテンダーとしてキャリアをスタートしました。その後2015年、同ホテルの MIXX バー&ラウンジのチーフバーテンダーに。2016年に出場した、バカルディレガシー カクテル コンペティション 2016 日本大会では、提案したカクテルのユニークなストーリー性が評価され、上位入賞を果たします。2017年、ハイアット セントリック 銀座 東京 のヘッドバーテンダー兼、NAMIKI667 バー&ラウンジ責任者として就任。ホテル全体の料飲部門において新規開業に携わるほか、シグネチャーカクテルをはじめ、洗練された新たなテイストを生み続けています。

ハイアット セントリック 銀座 東京に関するお問い合わせ先

ハイアット セントリック 銀座 東京 浅井

TEL : 03-6837-1242 FAX : 03-6837-1235 Email : mayuko.asai@hyatt.com

ハイアット セントリック 銀座 東京 広報事務局 八木、加守田（かもだ）

TEL : 03-3571-5326 FAX : 03-3574-0316 Email : centricginza-pr@kyodo-pr.co.jp