



2023年9月21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
小鳩のローストからクリスマスリースをイメージしたスイーツまで、
聖夜を彩るスペシャルディナーコースが期間限定で登場！

12月23日(土)～12月25日(月)

～米粉やヴィーガンチョコを使ったグルテンフリーなクリスマスケーキもご用意～

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、1年で最も華やぐクリスマスシーズンを満喫するスペシャルディナーコースを、3日間限定で提供いたします。また今年のクリスマスケーキは、オーガニック食材を使用し、グルテンフリーとヴィーガンに仕上げた「ストロベリーショートケーキ」と「ヴィーガン ベリーショートケーキ」を販売いたします。



Christmas Dinner

ハイアット セントリック 銀座 東京は、大切な人との特別なひとときに彩りを添える、贅沢な食材をふんだんに使用した見た目にも華やかなスペシャルディナーコースをお届けします。

身がやわらかく繊細な味わいの北海道産毛蟹が楽しめる前菜や、旨味たっぷりの鴨肉ラグーを合わせたラビオリ、上品な味わいの甘鯛を使用したスープなどクリスマスならではの特別な食材を楽しめるお料理です。メインディッシュはフランスのクリスマスディナーの定番料理である、低温でじっくりローストし旨味を引き立てたフランス産小鳩をご用意しました。デザートには、緑や赤などクリスマスらしい鮮やかな色合いをピスタチオやイチゴ、ラズベリーを使って表現したクリスマスリースのスイーツと、可愛らしいジンジャーブレッドマンクッキー、クリスマスツリータルトをお楽しみいただけます。

銀座という贅沢な大人の街で、大切な人と心温まる至福のディナータイムをお過ごしください。



北海道産毛蟹 トピナンプールのムース

きめ細やかで繊細な甘みが詰まった身が特徴の北海道毛蟹と、フランス語で菊芋と意味するトピナンプールで作られた上品な味わいのアミューズです。ほんのり甘いトピナンプールと2色のチップのパリッとした食感、毛蟹で作ったオイルであるユイル・ド・クラブの香りをお楽しみください。



サーモングラブラックスと北海道産ホタテのタルタル
ビーツのガレットとエスプーマ キャビア

サーモンをマリネし爽やかな風味に仕上げ、やわらかく甘み強いホタテ、冬が旬のハーブであるフヌイユ（ウイキョウ）、ズッキーニ、サワークリームを合わせタルタルにした、カラフルな一品です。色鮮やかなビーツのガレットとムースを合わせてお楽しみください。見た目にも華やかなクリスマスらしい色合いのオードブルです。



南瓜チョコレートキャンディラビオリ
アマレットムース 鴨ラグー 赤ワインソース

南瓜とミルクィな味わいのマスカルポーネのピューレ、旨味が凝縮した鴨肉のラグーと甘い香りのアマレット酒のムース、赤ワインソースを合わせたラビオリです。生地にかカオを混ぜたラビオリとお肉の甘みの相性は抜群です。



甘鯛の鱗焼き 牛脂と九条ネギのクネル
和牛コンソメ エストラゴンヴィネガー

柔らかく上品な旨味の甘鯛を鱗揚げにし、フランス産の赤ワインで作ったコクと深みのある味わいが特徴のエストラゴンヴィネガーを合わせた一品です。甘みの強い九条ネギ、和牛肉の牛脂のケネルをアクセントに仕立てています。



フランス産小鳩のロースト レンズ豆
オニオンルージュ ソース・サルミ

脂がのったジューシーな味わいのフランス産小鳩の胸肉と腿肉を低温でじっくり調理することで旨味を凝縮させた、クリスマスディナーのメインです。レンズ豆の煮込みと赤タマネギのピクルスとともに楽しみください。



短角牛サーロイン フランス産キノコ
プティポワフォーム ソース・ペリグール

赤身と脂身のバランスが絶妙な短角牛のサーロインステーキです。フランス直送の今が旬のキノコや色鮮やかなグリーンピースのフォーム、「黒いダイヤ」とも称される香り豊かなトリュフで作ったソースとのマリアージュをご堪能ください。なお、メインディッシュは「フランス産小鳩のロースト レンズ豆 オニオンルージュ ソース・サルミ」かこちらをお選びいただけます。



クリスマスリース
プロフィットロール

クリスマスリースをイメージし、ピスタチオとベリーを合わせたプリフィットロールです。プリフィットロールとは、フランスでは定番のお菓子で「小さな贈り物」という意味を持つ、小さなシュークリームのことを指します。濃厚なカスタードとリッチな味と香りを楽しめるピスタチオペーストを合わせたクリームをたっぷり詰めました。周りにはピスタチオとホワイトチョコを使い濃厚なコク、ナッティな味わいを楽しめるホイップクリームと、フレッシュな苺やラズベリー、ブルーベリーや苺とラズベリーのソルベ、甘酸っぱい苺のソースを合わせました。クリスマスらしい赤と緑の色合いが可愛いスイーツです。



プティフル

シナモンとジンジャーの香りが豊かな、ザクザクとした食感が楽しいオーガニックシュガーを使用したジンジャーブレッドマンクッキーと、クリスマスツリーをイメージしたタルトをご用意しました。クリスマスツリータルトはタルトカップの中にフレッシュなフルーツを入れ、コクのあるバニラクリームを絞っています。王道なクリスマススイーツタイムをお楽しみください。

内容

- ・北海道産毛蟹 トピナンブールのムース
- ・サーモングラブラックスと北海道産ホタテのタルタル ビーツのガレットとエスプーマ キャビア
- ・南瓜チョコレートキャンディラビオリ アマレットムース 鴨ラグー 赤ワインソース
- ・甘鯛の鱗焼き 牛脂と九条ネギのクネル 和牛コンソメ エストラゴンヴィネガー
- ・メインディッシュ（どちらか好きな方をお選びいただきます。）
 - フランス産小鳩のロースト レンズ豆 オニオンルーージュ ソース・サルミ
 - 短角牛サーロイン フランス産キノコ プティポワフォーム ソース・ペリグール
- ・クリスマスリース プロフィットロール
- ・プティフル

提供価格 : ￥16,000 (税込 ￥17,600)

提供期間 : 12月23日(土)～12月25日(月)

提供時間 : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

予約期間 : 9月21日(木)～12月18日(月)

詳細・予約 : https://bit.ly/NAMIKI667_ChristmasDinner

※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 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の組織づくりに貢献。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求。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 Christmas Cake 2023

今年は、誰もが大切な人とクリスマスケーキを囲むひとときを楽しめるよう、素材の美味しさが際立つオーガニック食材や米粉を使用したグルテンフリーな「ストロベリーショートケーキ」と「ヴィーガン ベリーショートケーキ」を数量限定で各 50 台ずつご用意いたしました。

「ストロベリーショートケーキ」

「ストロベリーショートケーキ」は、米粉を使ったグルテンフリーなショートケーキです。香ばしい風味となめらかな甘みの特徴のヴァローナのドゥルセというチョコレートで作った輪の中に、米粉を使用し、しっかりと焼き上げたスポンジ生地を入れました。スポンジやクリームには素材の味を引き立てる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を使用しており、上品で優しい味わいに仕上げています。北海道産の生クリームと酸味のあるイチゴの組み合わせが華やかさを引き立てる、特別なクリスマスケーキが大切なひとときを演出します。



「ヴィーガン ベリーショートケーキ」

「ヴィーガン ベリーショートケーキ」は、乳製品・乳糖不使用のヴィーガンチョコレートと米粉を使ったグルテンフリーなチョコレートショートケーキです。米粉とココア、豆乳やメープルシロップを使用しふんわりと焼き上げたスポンジに、ヴィーガンチョコレートと豆乳クリームをベースにしたコクのあるホイップクリームを合わせています。味わいにメリハリをつけるため、中には甘みの強い苺やラズベリー、ブルーベリー、甘酸っぱいブラックベリーをたっぷりサンドしています。アレルギーのある方でも召し上がっていただける、身体にも優しい幸せ溢れるクリスマスケーキです。



- 提供価格 : 各 ¥4,500 (税込 ¥4,860)
販売期間 : 12月22日(金) ~ 12月25日(月)
提供時間 : 12:00 - 21:00
予約期間 : 10月1日(日) ~ 12月20日(水)
提供場所 : ハイアット セントリック 銀座 東京 NAMIKI667
詳細・予約 : https://bit.ly/NAMIKI667_ChristmasCake またはお電話

※販売個数は状況で変更する場合がございます。数量限定につき、終了次第受付は終了いたします。
※お受け取り日の2日前(受取日含まず)まではご注文のキャンセルが可能です。
それ以降のご予約完了後のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。

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】 土-木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
金 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 /Drink 23:00) ※
- 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。人気のアフタヌーンティー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。

※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/>

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 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。