



2024年3月27日(水)  
ハイアット セントリック 銀座 東京

うさぎタルトやパンダムース、くまシューなど  
動物をモチーフにした愛くるしいアフタヌーンティーが登場！

「NAMIKI アニマル アフタヌーンティー」

～オーガニックチョコレートやサステナブルサーモンなど地球にやさしい食材を使用～

4月25日(木)～6月30日(日)

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、パンダやうさぎ、ライオンなど人気の動物をモチーフにした可愛いスイーツをお楽しみいただける「NAMIKI アニマル アフタヌーンティー」を、4月25日(木)～6月30日(日)の期間で提供いたします。



「NAMIKI アニマル アフタヌーンティー」

「NAMIKI アニマル アフタヌーンティー」では、7種類の動物をモチーフにしたスイーツとサステナブルサーモンを使用したセイボリーをご用意いたしました。パンダやライオン、うさぎなど様々な動物たちをそれぞれ違う角度から表現し、賑やかで躍動感のある一皿に仕上げています。味はもちろんのこと、食べるのがもったいないほどに可愛い見た目をお楽しみください。

また今回は、スイーツにオーガニックシュガーやチョコレートを使用、セイボリーには近年“地球にやさしいサーモン”として注目されているサステナブルサーモンを使用するなど、地球にやさしい食材を活用しました。サステナブルサーモンとは、魚獲量や海洋汚染などの環境を配慮しながら、適切な方法で獲られたものを指します。たっぷりとした脂がのった濃厚な味わいのサステナブルサーモンをタルティーヌ仕立てにした一品をご堪能ください。

地球にやさしい食材をふんだんに使用した見た目にも可愛いアフタヌーンティーを、是非ご家族やご友人とお楽しみください。

## メニュー内容：

- ・くまシュー
- ・パンダムース
- ・うさぎタルト
- ・ライオンムース
- ・草原ショートケーキ
- ・ぞうさんクッキーサンド
- ・フラミンゴゼリー
- ・サステナブルサーモンのタルティーヌとクレソンサラダ
- ・コーヒーと紅茶セレクションのフリーフロー



くまシュー

サクサクに焼き上げられたココアフレーバーのシュー生地、マダガスカル産のオーガニックチョコレートとバニラを合わせた濃厚なカスタードクリームをたっぷり詰めました。食べるのがもったいないほどに愛くるしいビジュアルにご注目ください。



パンダムース

華やかなジャスミンの風味が香るスポンジとムース、爽やかなグレープフルーツのジュレの相性を楽しむスイーツです。竹炭で色付けしたホワイトチョコレートと、オーガニックチョコレートの耳でパンダのビジュアルを再現しています。



うさぎタルト

長時間じっくりと煮詰めコンポート状にしたブルーベリーと、北海道産のクリームチーズを使用したレアチーズムースをサクサクの生地と合わせたチーズタルトです。ブルーベリーの甘酸っぱさと、濃厚なチーズの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



ライオンムース

大人気の動物、百獣の王ライオンも可愛らしい見た目で登場します。濃厚なマンゴームースの中に、酸味のあるパッションフルーツのジュレを入れたトロピカルな味わいをお楽しみいただけます。



草原ショートケーキ

動物たちが暮らす広大な草原をイメージしたショートケーキです。しっとり焼き上げ、バニラシロップをしみこませたスポンジに苺をサンドし、たっぷりの北海道産生クリームで包みました。ピスタチオとハーブ、草食動物のクッキーをトッピングし、草原感溢れる見た目に仕上げています。



ぞうさんクッキーサンド

象の胴体の色に近づくよう竹炭で色付けた灰色のクッキーで、イボワールクリームとドライフルーツをサンドした一品です。イボワールクリームの芳醇なバニラの香りが特長の甘さ控えめのクリーミーなホワイトチョコレートクリームで、「イボワール」はフランス語で象牙を意味しています。



フラミンゴゼリー

鮮やかなピンク色のフラミンゴが目を惹く華やかなゼリーは、香り豊かなエルダーフラワーのジュレで仕立てています。ジュレの上に苺やラズベリー、なめらかなラズベリームースを重ねました。フラミンゴは鮮やかな色合いが特徴のチョコレートで丁寧に模りました。



サステナブルサーモンのタルティーヌとクレソンサラダ

同じ大きさにカットされたサステナブルサーモン、マスカルポーネクリーム、高糖度ミニトマト「アメーラルピンズ」を、黒にんにくと玉ねぎのソテーを塗ったパンにのせた上品なタルティーヌです。柑橘ドレッシングで爽やかに味つけされたクレソンサラダを添えました。

## **Mini Afternoon Tea**



気軽に、またランチ後でもアフタヌーンティーをお楽しみいただけるよう、アイデアを凝らし誕生した新感覚のミニアフタヌーンティーです。くまシュー・パンダムース・ライオンムース・うさぎタルトの4種のスイーツと、サラダもしくはポテトをお召し上がりいただけます。

**提供価格** : NAMIKI アニマル アフタヌーンティー ¥4,800 (税込¥5,280) \*フリードリンク制  
Mini Afternoon Tea (平日限定) ¥4,000 (税込¥4,400) \*2ドリンク制

**提供期間** : 4月25日(木)～6月30日(日)

**受付時間** : 12:00 - 15:30

※3時間制(「Mini Afternoon Tea」は2時間制となります。)

※L.O.は終了時間の30分前

**詳細・予約** : <https://namiki667.com/news/2024/03/AnimalAfternoonTea.html>

※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

2006年からパティシエとしてのキャリアをスタート。  
台湾など国内外で経験・知識を培ったのち、2018年12月ハイアットセントリック 銀座 東京のペストリーシェフに就任。  
2023年3月には国内トップクラスのパティシエたちが競う「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」にて最優秀技術賞を受賞。  
これまでの異なるジャンルや幅広い分野での経験を活かし、ユニークな食材の組み合わせや柔軟な発想力で、NAMIKI667の看板商品であるアフタヌーンティーなど個性あふれるペストリーアイテムを生み出している。



## 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 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

# NAMIKI 667

### 【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㎡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](#)、[X](#)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ます。詳しくは [hyattcentric.com](https://www.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。