



2024年4月4日（木）
ハイアット セントリック 銀座 東京

【銀座で母の日】

オマール海老を贅沢に堪能できる母の日ランチbuffetが登場！

2024年5月11日（土）、5月12日（日）開催

～1日20個限定、薔薇と苺で仕立てた鮮やかな「母の日シュークリーム」も期間限定で発売～

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、母の日に合わせて特別なメニューをご堪能いただける「母の日ランチbuffet」を2024年5月11日（土）、5月12日（日）の2日間限定で提供いたします。また、例年大好評をいただいている当ホテルの定番スイーツ「銀座のシュークリーム」を母の日仕様にアレンジした「母の日シュークリーム」を、2024年5月5日（日）～5月12日（日）の期間限定で販売いたします。



ハイアット セントリック 銀座 東京は、お母様に日頃の感謝を伝える特別な日を迎えるに際し、週末限定で開催している大好評のウィークエンド ランチ buffetを母の日のスペシャルバージョンにアレンジしてお届けします。

目玉となるのは、テーブルサービスでご用意する「オマール海老、ホタテ貝のパートフィロ」です。旨味たっぷりの贅沢な食材をサクサクのパイ生地で包み、焼き上げました。ビーツを使用した鮮やかなピンク色のソースと、添えられたマッシュポテトの薔薇で母の日らしく彩り豊かに仕立てています。さらに当buffetでは、北海道産のいくらや、ホテルオリジナルの濃厚ビーフカレー、女性に大人気のマグロポキなど贅沢なご飯のお供を豊富に取り揃えており、またお米には京都の老舗八代目儀兵衛のブレンド米を使用しています。カスタマイズしてお作りいただける自分だけの丼をお楽しみください。そのほか、母の日仕様に装飾された華やかなbuffetカウンターには和洋さまざまな料理に加え、七輪で焼き上げる焼肉カウンターや目の前で茹で上げるパスタなどライブ感のあるパフォーマンスコーナーが並びます。お好きなものをお好きなだけご堪能ください。デザートには、苺のゼリーとバラ風味のホイップが乗った花束のような「母の日タルト」もお楽しみいただけます。

また当buffetではご利用特典として、1組に1輪ずつカーネーションをプレゼントいたします。「無垢で深い愛」という花言葉を持つ、母の日を代表する花が食卓を彩ります。

カジュアルで明るいダイニングで提供する「母の日ランチbuffet」は、ご夫婦や母子水入らずでのご利用はもちろんのこと、小さなお子様がいるご家族でもお楽しみいただけます。非日常の贅沢な空間を味わえる銀座の街で、普段は伝えることのできない感謝の想いを伝えてみてはいかがでしょうか。

■母の日ランチブッフェ

提供メニュー： 「オマール海老、ホタテ貝のパートフィロ」
「七輪での焼肉パフォーマンス 牛カイノミ、恋する豚」
「茹で上げパスタのパフォーマンス」
「パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ風味」
「母の日タルト」
(上記、当日提供メニューより一部抜粋しています。)

提供価格： ¥7,150 (税込)

提供期間： 5月11日(土)、5月12日(日)

受付時間： 11:30 - 14:30 (Drink L.O. 14:30)

詳細：<https://namiki667.com/news/2024/04/Mothersday2024.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。

※混雑時には2時間のお時間制限を設けさせていただく場合がございます。



石田 崇郎 (いしだ たかお)

NAMIKI667 総料理長

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、外資系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究。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。



■母の日シュークリーム

「花束」ではなく、「食べられるお花のプレゼント」をテーマに、薔薇と苺のジャムを加えたカスタードクリームをたっぷり使用した、鮮やかなピンク色のシュークリームです。豊かな薔薇の香りと苺の酸味は、オーガニックのバニラと砂糖を使ったやさしい甘さが特徴のカスタードクリームと相性ぴったりです。また、フレッシュな苺をクリームに入れ、食感も楽しめる華やかな味わいに仕上げました。

今年は、特別感のある数量限定「母の日シュークリーム」を贈り、日頃の感謝を伝えてみてはいかがでしょうか。

提供価格： ¥464 (税込)

提供期間： 5月5日(日)～5月12日(日)

お渡し時間： 11:00 - 19:00

予約方法： 03-6837-1300

予約受付： 前日まで 10:00 - 20:00 / 当日予約 10:00 - 15:00

詳細：<https://namiki667.com/news/2024/04/MothersDayCreamPuffs.html>

※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。

※1日限定20個の提供のため、予約推奨。



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㎡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 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。