



報道関係各位

2024年9月25日(水)
ハイアットセントリック 銀座 東京

スイーツ王子 いくんと初のコラボレーション！
11月の誕生石『ブルートパズ』をモチーフにした
宝石箱のようなアフタヌーンティーが登場
「Blue Topaz Afternoon Tea」
11月1日(金)～11月30日(土)

～青く透き通る宝石のようなスイーツとセイボリーに見惚れる、上品なティータイムを提供～

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、スイーツ王子 いくんと初となるコラボレーションにて、宝石をテーマにしたアフタヌーンティーを、11月1日(金)～11月30日(土)の期間で提供いたします。



「Blue Topaz Afternoon Tea」

1ヶ月限定の提供となる今回のアフタヌーンティーは、11月の誕生石であるブルートパズをイメージしてご用意いたしました。当ホテルが位置する銀座・並木通りには、世界的にも名高い様々な宝飾店が軒を連ねており、宝石とはゆかりのある地だと考えています。

食べる宝石として海外で話題のジオードケーキをはじめ、プレート上に展開するスイーツには琥珀糖などを散りばめ、スイーツひとつひとつを宝石に見立てました。煌めく青のスイーツが整列するその姿は、宝石箱を彷彿とさせます。セイボリーにも、蛤や鴨など贅沢な食材をふんだんに使用しました。

SNSをはじめ、様々なメディアで最新のスイーツトレンド情報を発信し、これまで監修したスイーツは絶大な支持を得るスイーツ王子 いくんを迎えた今回のアフタヌーンティーは、従来のアフタヌーンティーの概念を変えるべく、これまでのデザインを一新した大胆なクリエイションに挑みました。新たなコンセプトに挑戦するハイアット セントリック 銀座 東京のアフタヌーンティーをお楽しみください。

メニュー：

- ・ジオードケーキ
- ・マカロン
- ・ボンボンショコラ
- ・タルト
- ・シュークリーム
- ・チーズケーキ
- ・カヌレ
- ・フィナンシェ
- ・ジュレ
- ・ムース
- ・蛤エチュベ
- ・鴨葱ピンチョス
- ・海老セビーチェ
- ・カリフラワータルト
- ・トリュフと茸のスープ
- ・コーヒーと紅茶セレクションのフリーフロー



ジオードケーキ

食べられる宝石として海外で話題のジオードケーキが登場します。オーガニックチョコレートムースの中に、塩キャラメルクリームと洋梨のコンポートをしのばせ、竹炭入りのホワイトチョコレートで大理石風にコーティングし、ラム酒と洋梨の琥珀糖でジオードに見立てました。秋から冬に移り行く様をイメージした、温かみのあるスイートな味わいをご堪能ください。



マカロン

甘酸っぱいラズベリージャムと、上品な香りの薔薇のクリームをたっぷりサンドしたマカロンです。ぼってりとした愛くるしい見た目が人気の韓国スイーツ、トゥンカロンをイメージしました。表面に散らされた薔薇味の琥珀糖が、華やかに煌めきます。



ボンボンショコラ*

酸味が特徴的な“紅玉”を焼き林檎のゼリーにし、シナモン風味のガナッシュと閉じ込めた、鮮やかな青色が目を惹くボンボンショコラです。口の中いっぱいに広がる、秋らしい濃厚な味わいをお楽しみください。



タルト

マスカルポーネクリームとエスプレッソを染みこませたスポンジケーキと、チョコレートタルト生地を合わせた、小さいながらも、ティラミスの味わいをダイレクトにご堪能いただける一品です。コーヒー風味に味つけされた琥珀糖の食感をアクセントにお召し上がりください。



シュークリーム

栗とラム酒を混ぜ込んだカスタードクリームとマロンガラスをたっぷりシュー生地にはじめ、濃厚なシュークリームです。トップに飾ったラム酒の琥珀糖で、大人の味わいを演出しています。



チーズケーキ

人気のバスクチーズケーキを、秋らしくサツマイモでアレンジしました。ペースト状にしたサツマイモをたっぷり土台の下にしのばせています。サツマイモの甘さとバスクチーズケーキの香ばしさのハーモニーが、焼き芋のようにも感じられるユニークなチーズケーキです。



カヌレ

ラム酒とオーガニックシュガー、オーガニックバニラビーンズを使用したシンプルな大人のカヌレです。ダークな焼き色に、ラム酒で味付けされた透き通ったブルーの琥珀糖が映えています。鉱山の中で輝く宝石のようにも見える、当アフタヌーンティーでしか出会えない特別な一品です。



フィナンシェ

たっぷりのバターで焼き上げたフィナンシェに、爽やかな甘みとほんのりとした苦みがアクセントの柚子のジャムを絞りました。柑橘の風味が特徴的なブルーキュラソーを加えた、透明感のあるブルーの琥珀糖をトッピングし、豪華さを演出しました。



ジュレ

天然色素で色付けしたゼリーに、生姜とレモンを加えたジンジャーエールのような味わいのグラスデザートです。グラス底にはマスカットが入れているほか、マスカットのようなほのかな甘みとすっきりした香りが人気のエルダーフラワー風味のジュレを使用し、爽やかに仕上げています。



ムース*

まるで本物の宝石のようなビジュアルに見惚れてしまう一品です。彩り鮮やかなアールグレイムースの中に、カシスとラズベリーのクリーム、すみれ香るベリージュレを閉じ込めました。美しい見た目に隠された、甘酸っぱい深みのある味わいで、ミステリアスな大人の女性をイメージしています。



蛤エチューベ*

ふっくらと火入れした蛤を冷製仕立てでお召し上がりいただく一品です。蛤の出汁を使用したジュレと花穂、芽ねぎをトッピングしたシンプルな味わいで、蛤本来の旨みをそのまま堪能いただけます。



鴨葱ピンチョス

低温調理した合鴨胸肉と長葱を合わせたピンチョスタイプのセイボリーです。長葱はロースト・ピューレ・フリットで調理をし、それぞれのスタイルで最大限に甘みと旨みを引き出します。相性抜群と名高い2つの食材のコンビネーションをお楽しみください。



海老セビーチェ

ライスペーパーをパリッと揚げ焼きし、小海老とトマト、アボカド、ライムを合わせた王道セビーチェと合わせました。酸味のある味わいは、お口直しにもぴったりです。



カリフラワータルト

カリフラワーを生・ボイル・ムースなど、様々な調理法で仕立てたサラダタルトです。カリフラワー本来の味わいはもちろん、スパイスの風味と味わいは、カリフラワーを多角的にお楽しみいただける一品です。



トリュフと茸のクリームスープ

椎茸、舞茸、マッシュルームなど数種の茸の旨みを抽出し、香り豊かでクリーミーに仕立てました。トリュフはクランブル、オイルパウダーなど様々なかたちでアレンジし贅沢に使用しています。それぞれの茸の1番良いところを引き出した、体がほっこり温まるスープです。

* 「ボンボンショコラ」、「ムース」、「蛤エチューベ」はプレミアムプランでのみ提供いたします。

プラン詳細：

— プレミアム

窓側のソファ席確約で、特別な什器とスイーツに加え乾杯のカクテルもつくプレミアムプランです。1日6組限定で上質なティータイムをお過ごしいただけます。



【内容】

- ・ 10種のスイーツと 5種のセイボリー
 - ・ オリジナルカクテル「Phosphophyllite」
 - ・ コーヒーと紅茶セレクションのフリーフロー
 - ・ 撮影用ジオードケーキ ※食用ではありません
 - ・ 窓側ソファ席確約
 - ・ 3時間制
- ※1日6組限定
※1セット（2名様分）でのご提供です。

— スタダード

おひとり様でも気軽にお楽しみいただけるスタンダードプランです。8種のスイーツと4種のセイボリーで表現されたアートのようなアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



【内容】

- ・ 8種のスイーツと 4種のセイボリー
 - ・ コーヒーと紅茶のフリーフロー
 - ・ 3時間制
- ※写真は1名様分です。

提供価格： プレミアム ￥21,506（税サ込）※2名様ご利用時
スタンダード ￥6,958（税サ込）※1名様ご利用時

提供期間： 11月1日（金）～11月30日（土）

提供時間： 12:00 - 18:30（最終受付 15:30）

※L.O.は終了時間の30分前

詳細・予約：<https://namiki667.com/news/2024/09/Blue-Topaz-AfternoonTea.html>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

※画像はイメージです。

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。



スイーツ王子 いでくん

兵庫県神戸市出身。スイーツプロデューサー。SNS 総フォロワー数は14万人を超えるスイーツインフルエンサー。SNS時代の「スイーツ王子」として注目を集め、TVやYouTubeなどメディアやイベントへの出演、食品メーカーや飲食企業とのコラボレーションや、アパレルブランドや音楽イベントでのメニュープロデューサー、モデルやタレントなど著名人へのケータリング、教育機関での講演やコンテストの審査員など多方面で活躍中。SNS フォト・ムービーのスタイリングを得意とし、自身で撮影する写真はメニューを映えさせると定評があり、撮影から編集まで手掛ける動画は5500万回再生を超える投稿も。



いでくん Instagram : https://www.instagram.com/idestagram_jp/

「Phosphophyllite」

宝石のテーマに合わせたオリジナルカクテルを提供いたします。カクテル名の「Phosphophyllite」（フォスフォフィライト）は、希少石として知られる宝石のひとつです。淡いブルーグリーンの宝石をカクテルで表現しました。エルダーフラワーのリキュールをベースに、華やかな香りと甘みにレモンジュースを加えバランスを整えた後、トニックウォーターとスパークリングワインで仕上げました。キラキラと輝くカクテルは幻想的で今回のアフタヌーンティーにもぴったりです。1か月間限定の貴重なカクテルを是非ご賞味ください。



提供価格 : ￥2,530（税サ込）
販売期間 : 11月1日（金）～11月30日（土）
提供時間 : 日～木 11:00 - 22:00（L.O.21:00）
金、土 11:00 - 23:30（L.O. Food 22:00 | Drink 23:00）

※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/>

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
- 総料理長 : 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】 日～木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
金、土 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、常に変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](#)、[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。