



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2023年1月20日（金）

ハイアット セントリック 金沢
食の祭典・フードピア金沢 2023 限定
旬の天然能登寒ぶりを愉しむスペシャルコースをご提供
～ 2月3日（金）から2月26日（日）の期間限定 ～



「ハイアット セントリック 金沢」（総支配人：高橋 慶、所在地：石川県金沢市）のオールデイダイニング「FIVE - Grill & Lounge」では、石川の冬を代表する食の祭典「フードピア金沢 2023」にて、旬の天然能登寒ぶりを様々な調理方法で味わうスペシャルなランチ、ディナーコースを2月3日（金）から2月26日（日）の期間限定で提供いたします。石川県の冬のプライドフィッシュでもある天然能登寒ぶりを、総料理長 市塚学が様々な調理法で素材の味を豊かにクリエイティブなメニューに仕上げます。

FIVE – Grill & Lounge

天然能登寒ぶりを味わう フードピア スペシャルランチ・ディナー

フードピア スペシャルコースでは、様々な調理方法で仕上げられた旬の天然能登寒ぶりのフルコースを心ゆくまでご堪能いただけます。

天然能登寒ぶりの塩麴マリネは、脂の乗ったぶりを塩麴でマリネし、たっぷりのホリ乳業のヨーグルトソース、希少なオシェトラ種のキャビアと一緒に召し上がりいただきます。天然能登寒ぶりのグリルは、ふっくらと焼き上げたぶりとサクサクの加賀れんこんの異なる食感を合わせた一品で、フランス産の黒トリュフと合わせ芳醇な香りとともに楽しみいただけます。天然能登寒ぶり昆布締めコンフィと大根は、昆布締めにして身が引き締まったぶりを、金沢ヤマト味噌玄米甘糍ソースの味わい豊かなソースでご堪能ください。レモン風味のリゾットと一緒に召し上がりいただく天然能登寒ぶりのカツレツは、濃厚なりゾットと相性抜群の爽やかな能登リーフサラダを添え、パルメザンチーズをトッピングした満足感のある一品です。



セット内容：

- ・天然能登寒ぶりのリエットとコールスローのミニバーガー
- ・天然能登寒ぶりの塩麴マリネ 蕪 ホリ乳業ヨーグルトソース ディル風味 ベルギー産オシェトラキャビア
- ・天然能登寒ぶりのグリル 加賀れんこんガレット マイクロセロリ フランス産フレッシュ黒トリュフ 加賀れんこんのすり流しコンソメ
- ・天然能登寒ぶりの軽い燻製 カラフル大根サラダ なますピクルス グルノーブルソース
- ・天然能登寒ぶり昆布締めコンフィと大根 きよし農園の長ネギと柚子 金沢ヤマト味噌玄米甘糍ソース
- ・天然能登寒ぶりのカツレツ レモン風味のリゾーニパスタリゾット 能登リーフサラダ パルメザンチーズ 生姜のコンフィ入り赤ワインソース
- ・イチゴのガナッシュタルト バニラアイスクリーム
- ・コーヒー または 紅茶 / プティフル

提供価格 ： ランチ ￥7,150 (税込)

ディナー ￥7,150 (税込) / ￥10,000 (税込)

※ ￥7,150 (税込) の内容は天然能登寒ぶりのグリル / 天然能登寒ぶりの軽い燻製を除くコース内容

提供期間 ： 2月3日(金) - 2月26日(日)

提供時間 ： 17:30 - 20:30 (L.O. 20:00)

詳細・予約：<https://bit.ly/FIVEspecialmenu>

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

<天然能登寒ぶり>

「天然能登寒ぶり」は、地元水産物の知名度向上を目的とした取組の先駆けとして、他県産寒ぶりとの差別化を図るため、平成 18 年に県下統一の呼び名として石川県漁協で決定したものです。冬の時期、中でも 11 月から翌年 2 月にかけて定置網で漁獲される 7 キロを超えるものを「天然能登寒ぶり」と呼び、ブランド化が進められています。この時期のぶりは特に脂が乗っており、石川県を代表する味覚の一つとして、冬のプライドフィッシュに登録しています。

<プライドフィッシュ>

魚離れが年々進む中、思わず感動せずにはいられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地域ごと、春夏秋冬ごとに地元漁師が自信を持って勤める魚を「プライドフィッシュ」に選定されました。平成 26 年度より全国の JF グループが一体となって取り組みを進めています。

下記条件を満たした魚が、プライドフィッシュとして登録されます。

- ①本当においしい漁師自慢の魚であること
- ②地元で水揚げされたものであること
- ③旬を明確にした魚であること
- ④各会員が独自に設けている基準（サイズ、水揚げ海域等）をクリアしている魚であること

・参考 URL：<https://www.pride-fish.jp/>



フードピア金沢 2023 とは

「フードピア金沢」は、観光閑散期となる冬の地域の活性化を目的として、最も食材が豊富な冬に「食」をテーマにしたイベントとして 1985 年より始まりました。当初は、各界からの著名人等を市内の料亭等に迎え、食談義を行なう「食談」を中心として、食に関する様々な催しを企画、本県の魅力発信、地域の賑わい創出に寄与してきました。

30 年を越える歴史の中で、時代の流れに合わせて様々な変遷を遂げておりますが、食をはじめ、金沢芸妓、老舗、金澤町家といった、当地ならではの地域資源を活用した催しを実施しながら、当地の冬を代表するイベントとして定着しております。

■ホテル概要

所在地 : 石川県金沢市広岡1-5-2
電話番号 : 076-256-1234
最寄り駅 : JR金沢駅 金沢港口 (西口) 徒歩約2分
階数 : 地上14階建て (1~14階部分)
延床面積 : 17,314.33㎡
総客室数 : 253
料飲施設 : オールデイダイニング「FIVE – Grill & Lounge」3階
バー「RoofTerrace Bar」14階
宴会施設 : 会場4、前室1 (計500㎡) 2階
その他施設 : フィットネスジム
駐車場 : 地下駐車場あり
URL : <http://hyattcentrickanazawa.jp>

本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび (または) その関連会社を指す用語として使用されています。

ハイアット セントリック 金沢について

2020 年に開業したライフスタイルホテルとして、金沢駅から徒歩すぐの絶好のロケーションに位置し、歴史と伝統文化あふれる、街全体が美術館のような金沢で、芸術、芸能、建築など、ヒト・トキ・イミに繋がるここだけの経験を満喫する新たな旅の拠点となります。

コンテンポラリーなデザインと快適性を兼ね備えた 253 室のゲストルームは、アートに包まれたカナザワスイートを含む 7 室のスイートを有します。2 階には大きな窓が特徴的なイベントスペースを設け、開放感溢れる空間でパーティーから会議、展示会など幅広くご利用いただけます。

3階に設けたオールデイダイニング「FIVE – Grill & Lounge」は、地元の食材をふんだんに使用したグリル料理が特徴で、最上階に位置しオープンエアのテラスを設けた「RoofTerrace Bar」では、非日常のひとときをお過ごしいただけます。

金沢の伝統的な要素を随所に反映させたインテリアデザインや 100 点以上のアートワークを間近に感じながら、人と人が、人とアートが、人と文化が交差し、新たな感動に出会う場所です。また、ゲストが得た新たな発見やインスピレーションを受け入れ進化する情報を発信していきます。

[Facebook](#)(@HyattCentricKanazawa)、[Instagram](#) (@hyattcentrickanazawa)、[Twitter](#) (@HyattCentricKNZ)、[LINE](#)@(@hyattcentricknz)でフォローしてください。

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 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。