



2023年2月22日（水）

ハイアット セントリック 金沢

**4月22日は地球環境について考え、美しい自然に感謝する「アースデイ」
新鮮な季節の地元野菜を中心にした、体に優しくサステナビリティと向き合う**

- Farm to Table - Lunch & Dinner Course

3月16日（木）から4月28日（金）までの期間限定でご提供



「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）は、オールデイダイニング「FIVE - Grill & Lounge」にて、Care の精神のもと、地球環境にやさしいオペレーションに取り組み、健康的で持続可能な社会を目指すべく EARTH Project - Farm to Table -を企画し、3月16日（木）から4月28日（金）の期間限定で-Farm to Table - Lunch & Dinner Course を提供いたします。

FIVE – Grill & Lounge

- Farm to Table - Lunch & Dinner Course

ハイアット セントリック 金沢では、地産地消によって食のサステナブル、環境保全につながることを目的とした、季節の新鮮な地元野菜を中心にしたコース料理をご用意しました。

栄養価が高く「奇跡の野菜」と言われるビーツは、カツレツとラペに。程よい酸味とコクが効いたサワークリーム、パルメザンチーズとともにお召し上がりください。里芋と、石川県オリジナル米品種のひゃくまん穀米粉を使用したグラタンは、ローズマリー風味に仕上げ、オーストラリア産牛フィレ肉のグリルとともにご提供します。グリル調理で素材そのものの美味しさを引き出された柔らかなフィレ肉、濃厚なベシャメルソースと爽やかなローズマリーの相性が抜群。コースの締めくくりとなるデザートには、ケールチーズケーキ 青りんごとミントのシャーベットをご用意。春らしい爽やかな味わいと、見た目もお楽しみいただける一品です。

地産地消が地域の活性化にも繋がることを願っております。



コース内容

- ・ **Farm to Table** ベジタブルオードブルアソート
フレッシュリーフサラダ ロースト根菜ベジタブル マリネベジタブル エディブルフラワー
ミニバーガー グリーンスムージー 加賀丸いもコロッケ
コンディメント（輪島米糠イワシのシーザードレッシング、金沢ヤマト味噌玄米甘糍ソース）
- ・ ビーツのカツレツとラペ サワークリーム パルメザンチーズ
- ・ グリーンピースのパンナコッタ パニプリパド詰め甘海老とエスプーマ
キャビア スナップエンドウ カラスノエンドウ カレーオイル
- ・ 彩野菜と能登ポークベーコンのポトフ仕立て
- ・ 里芋とひゃくまん穀米粉ベシャメルソースのグラタン ローズマリー風味
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 金沢葱塩粒マスタードソース
- ・ ケールチーズケーキ 青りんごとミントのシャーベット
- ・ コーヒー 紅茶 または 加賀薬菜茶 No.001 / ベジタブルプティフル

※ランチメニューの内容はグリーンピースのパンナコッタを除くコース内容

提供価格 : ランチ ¥6,600 (税込)

ディナー ¥9,350 (税込)

提供期間 : 3月16日(木) - 4月28日(金)

提供時間 : ランチ 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:30 - 20:30 (L.O. 20:00)

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

※最新の営業日につきましてはウェブサイトをご覧ください。

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

RoofTerrace Bar

– Farm to Table – Special Cocktail

地元金沢のクラフトジンと白山から届いたオーガニックハーブを使用し爽やかなソルベカラーのカクテルをご用意しました。「SHIRAYAMA lavender fizz」は、白山麓白峰の耕作放棄地で作られるハーブ畑から届いたオーガニックのラベンダーをあしらって。地元金沢のクラフトジンを使ったカクテルは香り高く、淡い色合いだけでなくラベンダーシードを装ったグラスもまたフォトジェニック。

「HARUIRO peach fizz」は、今年ファッションテーマカラーでもあるソルベカラーに寄せて。春らしいカラーリングと甘くさわやかなピーチの香りに包まれるカクテルはジンとの相性もばっちりです。



写真左：HARUIRO peach fizz／右：SHIRAYAMA lavender fizz

提供価格 : ￥1,980 (税込)
提供期間 : 3月1日(水) - 3月31日(金)
提供時間 : 16:00 - 23:00 (L.O. 22:30)

※最新の営業日につきましてはウェブサイトをご覧ください。
※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

■ハイアット セントリック 金沢のサステナビリティに配慮した取り組み

ハイアット セントリック 金沢では、コストや資源の削減を進めながら、人々の健康に良い影響を与えることに配慮し、再生可能なクリーンエネルギーを促進している建築物の認証である「グリーンビルディング認証 LEED Silver」を取得しました。そのほか、お料理では JA や地元生産者のオリジナル商品をアレンジして提供したり、プラスチックゴミを増やさないう、全客室にはウォーターサーバーで水を補給することができる無料のアルミ缶ボトルを完備したりするなど、サステナビリティに配慮した様々な取り組みを実施しております。これからも地域との関係性を大切に、健康的で持続可能な社会の実現の一助となるべく、美しい金沢、石川県、日本の自然環境を守る意思を、責任ある行動で示してまいります。

詳細はこちら：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-kanazawa/kmqct/policies#Nature>

最上階の14階に位置しオープンエアのエリアもある、まるで金沢の街に浮かんでいるかのような開放感に満ちたルーフテラスバーです。バーカウンターに一人座り窓外に広がるパノラマビューを眺めて非日常のひとつに浸ったり、オープンエアのテラスに一步踏み出して金沢の息吹を感じながらお好みのドリンクを味わったり……。金沢ならではの創作カクテルをお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、営業時間が変更となる場合がございます。

最新の営業時間につきましては、ウェブサイトをご覧ください：

<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-kanazawa/kmqct/dining#COVID19updates>

■衛生対策

当ホテルではお客様と従業員の安全と健康を最優先にしております。

お客様をお迎えするにあたり、安心してご利用いただけますよう宿泊、料飲ともに強化した衛生対策（<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-centric-kanazawa/kmqct/policies>）を実施し、安全で清潔なホテルライフの提供を追求してまいります。

レストランでは衛生対策の一環として、お席のソーシャルディスタンスを保つご案内をいたします。

また、三密防止のため事前のご予約を推奨しています。お客様にはご理解とご協力をお願いいたします。

また、ハイアットでは経営理念である「ケアの精神」に基づき、お客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイダンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの新しい衛生基準のための対策「グローバルケア & クリーン」について詳しくはハイアットの公式ウェブサイト（[hyatt.com/care-and-cleanliness](https://www.hyatt.com/care-and-cleanliness)）にてご覧いただけます。

■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。