



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2023年7月3日（月）

ハイアット セントリック 金沢

加賀の老舗「小山芳月堂」と初コラボ！

こだわりの和菓子と加賀棒茶や五郎島金時など

石川県ならではの和テイストを盛り込んだ

「オータムスイーツアフタヌーンティー」を提供

2023年9月1日（金）～30日（土） / 11月1日（水）～30日（木）



「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、加賀の老舗和菓子店、小山芳月堂とのコラボレーションによる上質な和テイストを盛り込んだ秋のスイーツ アフタヌーンティーを期間限定で提供いたします。長年愛され続けてきた銘店が誇るどら焼きやみたらし団子に加え、加賀棒茶、五郎島金時といった石川県ならではの味覚も取り入れ、季節感あふれるスタイリッシュなセットに仕上げます。気持ちのよい秋空を眺めながら、至福のティータイムをお過ごしください。

FIVE – Grill & Lounge

オータムスイーツアフタヌーンティー

加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」と初めてコラボレーションし、和のエッセンスを取り入れた新スタイルのアフタヌーンティーセットをお贈りします。同店で長年親しまれているどら焼きやみたらし団子に加え、小山芳月堂 五代目・小山 祥太氏が創り上げたブランド“五代目おはぎ Syota”のおはぎと、ハイアット セントリック 金沢が手がけるスイーツと一緒に堪能できる期間限定メニューです。豊かな香りと上品な味わいが特長の石川県が誇る加賀棒茶のプリンや、隠し味に餡子を使用したモンブランなど、和洋折衷のスイーツにもご期待ください。和菓子の新たな魅力や今回のコラボレーションでこそ叶う、個性豊かなハーモニーもご堪能いただけます。

メニュー内容：

- ・モンブラン
- ・加賀棒茶プリンとジュレ
- ・焼き林檎シュークリーム
- ・餡バターどら焼き
- ・五郎島金時のおはぎ（五代目おはぎ syota）
- ・みたらし団子
- ・洋梨のパブロバ（別添え）
- ・コーヒー、紅茶をお好きなだけ



モンブラン

タルトにアーモンドクリームを入れてしっかりと焼き、フランス産マロンペーストを使用したクリームと、ラム酒で香りづけしたホイップクリーム、メレンゲを重ねました。隠し味に餡子を使用しており、和洋の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



加賀棒茶プリンとジュレ

加賀棒茶の香りと味わいをしっかりと移した牛乳とクリームで仕上げたプリンに、濃い目に煮出した香り豊かな棒茶のジュレをのせました。



焼き林檎シュークリーム

クッキー生地をのせ、サクサクに焼き上げたシュー生地の中に、焼き林檎をペーストにしてカスタードと合わせたクリームをたっぷり詰めました。



餡バターどら焼き

厳選した北海道産大粒小豆を丁寧に炊いた甘さ控えめな小山芳月堂自家製つぶ餡と、北海道産バターに能登の塩を合わせ濃厚ながらもすっきりとした味わいの特製バターを、ふっくらと焼き上げたどら焼き生地でサンドしました。



五郎島金時のおはぎ（五代目おはぎ syota）

加賀野菜のひとつ、五郎島金時は生産者・かわに様から直接調達。ほくほくとした食感と上品な甘さに仕上げました。



みたらし団子

小山芳月堂でつきあげたコシのある団子生地に、昆布から出汁をとり厳選した醤油でつくる自家製たれを絡めました。団子は提供する直前にあぶることで、口の中に広がる香ばしさもお楽しみいただけます。



洋梨のパプロバ（別添え）

スパイスとバニラでコンポートした洋梨の上に、メレンゲと洋梨のシャーベットをのせ、北海道産ホイップクリームを絞り、アーモンドと金箔を飾りました。キャラメルソースに隠し味でみたらしのたれを加えることで奥ゆきのある味わいに。

提供期間： 2023年9月1日（金） - 9月30日（土） / 11月1日（水） - 11月30日（木）
提供時間： 11:30 - 17:00
提供価格： おひとり様 ¥3,500（¥3,850 税込み）
ご予約・詳細： <https://bit.ly/FIVECakeSet>

※状況によりメニューは変更する場合があります。

「小山芳月堂」

石川県加賀市大聖寺に位置する「小山芳月堂」は1897年（明治30年）の創業以来、125年にわたり地元で愛され続けている和菓子舗です。加賀市大聖寺は石川県内で金沢市に次ぐ歴史都市に認定されるほどの長い歴史を有し、咲き誇る桜並木が続く春の大聖寺川など、四季折々の風情を感じられる城下町らしい落ち着いた街並み、高い芸術性が宿る九谷焼等、歴史と文化、自然に加え、あたたかな人柄が織りなす心豊かな町です。現在、五代目、小山祥太氏が継ぎ、四代目とともにこの先の100年も親しまれる「小山芳月堂」、「五代目おはぎ syota」を目指して、日々切磋琢磨を続けています。

<https://koyama-hougetsudou.com>

「五代目おはぎ syota」

125年続く小山芳月堂の五代目当主・小山祥太氏が、創業当時から受け継がれてきた「おはぎ」を現代のニーズにあわせて進化させるべく創り上げた新たなブランドです。これまで以上に食べやすく、かつ、地場食材の導入など地域と連携をはかりながら、“おはぎ”の次なる100年の継承を掲げています。

<https://koyama-hougetsudou.stores.jp>



FIVE – Grill & Lounge

施設名： FIVE – Grill & Lounge
総料理長： 市塚 学 (いちづか まなぶ)
所在地： 石川県金沢市広岡 1-5-2 ハイアット セントリック 金沢 3 階
ご予約・お問い合わせ： TEL 076-256-1559 (受付時間 10:00 – 21:30)



EMAIL five.kanazawa@hyatt.com

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/shops/five-hyatt-centric-kanazawa/reserve>

営業時間： 【Dining】 朝食 7:00 - 10:30 (L.O. 10:00)
昼食 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)
夕食 17:30 - 20:30 (L.O. 20:00)

【Lounge】 11:30 - 20:30 (L.O. 20:00)

席数： 【Dining】 116席 (朝食時100席)

プライベートダイニングルーム 1室12席

パビリオン 36席

【Lounge】 72席 (カウンター 15席、ラウンジシーティング 57席)

URL：<http://fivegrillandlounge.jp>

3階に位置する「FIVE – Grill & Lounge」は、記念日や接待のご利用はもちろん、友人との食事や個室での小規模な歓送迎会や忘年会などにも最適な、使い勝手のよいオールデイダイニングです。食前のアペリティフ、ケーキセットやスイーツを提供するカフェタイムをご利用いただけるラウンジも併設しています。店名「FIVE」は、石川の伝統工芸である加賀友禅や九谷焼で用いられる「加賀五彩」、「九谷五彩」による「五」のインスピレーションと、店内の異なる「五つの空間」に由来しています。

最新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://www.hyatt.com/hyatt-centric/ja-JP/kmqct-hyatt-centric-kanazawa/dining>

■ 「ハイアット セントリック 金沢」 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室
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
URL：<http://hyattcentrickanazawa.jp>

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。