



2024年2月13日（火）

ハイアット セントリック 金沢

石川の老舗和菓子店「小山芳月堂」とのコラボ第2弾！

桜モチーフの和洋スイーツの数々を満喫できる

「桜スイーツ アフタヌーンティー」を提供

2024年3月15日（金）～2024年4月24日（水）



「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2024年3月15日（金）～2024年4月24日（水）まで、桜の季節を美味しく堪能する「桜スイーツ アフタヌーンティー」を提供いたします。ペストリーシェフこだわりのスイーツ各種に加え、加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」が贈る和テイストのアイテムも盛り込み、多彩なドリンクセレクションとともにご堪能いただけます。さらに、本メニューをご利用の方には能登ヒバ（能登地方で生産されるヒノキ科の木材で石川県の県木）から生まれた100%天然成分のエッセンシャルウォーターをプレゼントしますので、ご自宅でもぜひ豊かな香りをお楽しみください。

お花見シーズンのお集まりには、春爛漫のラインアップのアフタヌーンティーをどうぞ。

FIVE – Grill & Lounge

桜スイーツ アフタヌーンティー

桜の季節らしい色合いと味わいをお楽しみいただけるスイーツの数々を一堂に揃えました。香り高い桜とみずみずしい苺が豊かなハーモニーを奏でるタルトやシュークリーム、チーズケーキのほか、加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」による花見団子と桜餅といったこの時季ならではの和菓子も彩りを添えます。多彩なドリンクセレクションには、アフタヌーンティー限定の抹茶エスプレッソラテもラインアップ。暖かな光が差し込むアートあふれる空間で、昼下がりをゆったりと堪能されてはいかがでしょうか。また、本メニューをご利用の方にはお土産として能登ヒバの豊かな香りが広がる天然成分 100%のエッセンシャルウォーターのプチギフトをご用意しています。

メニュー内容：



桜のジュレとバニラプリン

なめらかに焼き上げたプリンに、桜とエルダーフラワーを使った春らしいジュレを載せました。爽やかなジュレと苺のジューシーな果実味が、濃厚なプリンによく合います。



桜シュークリーム

クッキーを載せて焼き上げた生地に、桜風味のカスタードクリームをたっぷり詰めました。フレッシュな苺と苺ホイップクリームをサンドしており、多様な触感と味わいをお楽しみいただけます。



桜と苺のタルト

サクサクな生地の中に、しっとりとしたアーモンドクリームとカスタードクリームを入れ、仕上げにあふれるほどの苺と、桜の塩漬けを入れたホイップクリームをトッピング。



桜チーズケーキ

北海道産のクリームチーズに桜の塩漬けをあわせたレアチーズケーキです。中に苺とラズベリーのジュレを入れ、生クリームでコーティングしています。



桜餅

国産のもち米で作った関西風の桜餅・道明寺で、ひと粒ずつ皮をむいて小豆をこした皮むき餡を包みました。淡い色合いで口どけのよい餡と、程よく塩漬けした桜の葉が好相性です。



花見団子 (三色団子)

石川県が誇るブランド米「ひゃくまんごく」を使用し、もっちり仕上げました。春らしい3色が、お皿に華やかさを添えます。



桜のパブロバ (別添え)

桜のホイップクリームにグリオットチェリーと苺をトッピング。中にはバニラアイスをしのかせ、能登の塩を使った丸いメレンゲで蓋をしました。メレンゲを割りながら、甘みと塩味のバランスをきかせたさっぱりとした味わいをお楽しみください。



抹茶エスプレッソラテ

アフタヌーンティー限定のスペシャルドリンクは、抹茶とエスプレッソ、ミルクが春霞のように3層をなし、絶妙なブレンド感が苺の酸味を引き立てます。

※上記に加え、コーヒーと紅茶をお好きなだけお楽しみいただけます。

※能登ヒバエッセンシャルウォーター (5ml×2本) のプチギフト付 (おひとり様1セット)

提供期間： 2024年3月15日(金)～2024年4月24日(水)

提供時間： 11:30～17:00

提供価格： おひとり様 3,500円 (税込 3,850円)

詳細・予約： <https://bit.ly/FIVE-JP> ※状況によりメニューは変更になる場合があります。

「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>



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/rese>

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新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。