



HYATT CENTRIC™
KANAZAWA

PRESS RELEASE

2024年3月22日（金）

ハイアット セントリック 金沢

初夏の新緑と金沢の庭園をプレートに演出！

加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」のアイテムも彩りを添える

「グリーン スイーツ アフタヌーンティー」を提供

2024年4月25日（木）～2024年6月30日（日）



「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4月25日（木）～6月30日（日）まで、新緑が芽吹く季節を彩る「グリーン スイーツ アフタヌーンティー」を提供いたします。今回も加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」が手掛ける和テイストのアイテムも盛り込み、抹茶や旬のフルーツを用いたパストリーシェフこだわりのスイーツを揃えました。爽やかな緑色に心癒されながら、ハイアット セントリック 金沢が初夏に贈る和洋折衷のラインアップをどうぞお楽しみください。

FIVE – Grill & Lounge

グリーン スイーツ アフタヌーンティー

和にも洋にも好相性の抹茶や季節の柑橘、和テイストを使ったこだわりのスイーツを 7 品ご用意しています。甘くてほろ苦い抹茶のシュークリームやチーズケーキをはじめ、メロンのショートケーキ、爽やかなフルーツタルトに加え、加賀の老舗和菓子店「小山芳月堂」によるどら焼き、草団子まで、多様な味わいを一堂に。アクセントとして、能登大納言や二塚からしなパウダーなど地元の味わいも添えています。爽やかな季節のティータイムにぴったりのスイーツセレクションをどうぞ。

メニュー内容：



抹茶シュークリーム

抹茶をたっぷりを使ったカスタードクリームをサクサクのクッキーシューに入れました。抹茶のチュイルを飾り、初夏をイメージした一品です。



メロンショートケーキ

しっとり焼き上げたスポンジケーキに豊かな甘みのバニラシロップを染み込ませました。ホイップクリームでメロンをサンドし、ジューシーな果実となめらかなクリームのハーモニーが絶妙です。



抹茶チーズケーキ

抹茶を混ぜ込み爽やかに仕上げたバスク風チーズケーキ。トップにホイップクリームとからし菜パウダーのアクセントを加え、豊かな風味が広がります。



柑橘のタルト

タルト生地にアーモンドクリームを入れてしっとり焼き上げました。カスタードクリームにフレッシュな旬の柑橘をあわせ、ピスタチオクリームをトッピング。



どら焼き

小山芳月堂で長年親しまれている、ふっくらとしたどら焼きに、香り高い抹茶のホイップクリームを合わせ、能登大納言をあしらいました。



草団子

国産よもぎの新芽をたっぷりを使い、石川県のお米「ひやくまん穀」ならではのもちりとした食感もお楽しみいただける風味豊かな草団子です。



抹茶アイス

サクサクのクランブルとカカオニブの上に濃厚な抹茶アイスのをせ、抹茶パウダーで苔玉のように仕上げました。お好みで練乳をかけて、抹茶ミルクのような味わいもどうぞ。



抹茶エスプレッソラテ

初夏にふさわしい鮮やかなグリーンが映え、抹茶とエスプレッソ、ミルクが織りなす絶妙なブレンド感をご堪能いただけるアフタヌーンティー限定のスペシャルドリンクです。

※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。

提供期間： 2024年4月25日（木）～2024年6月30日（日）

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 年以上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。