

HYATT CENTRIC*

PRESS RELEASE

報道関係各位

2025 年 4 月 17 日 (木) ハイアット セントリック 銀座 東京

ハイアット セントリック 銀座 東京 紫の美しさに包まれる、ヘルシーなアフタヌーンティーが登場! カシスやバイオレットのスイーツが梅雨を彩る 「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー」 2025 年 6 月 1 日(日)~6 月 30 日(月)

銀座 並木通りに位置するモダンなブティックホテル「ハイアット セントリック 銀座 東京」(総支配人:内山渡教、所在地:東京都中央区銀座 6-6-7)では、紫に統一された美しい世界観が魅力の、華やかでヘルシーな「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー」を、2025年 6月 1日(日)~6月 30日(月)の期間限定で提供いたします。



「パープル グルテンフリー アフタヌーンティー」

ハイアット セントリック 銀座 東京で人気の「グルテンフリー アフタヌーンティー」が、6月は "紫"に染まって登場します。美しい紫色に統一されたスイーツとセイボリーをグルテンフリーで仕上げたアフタヌーンティーは、梅雨の季節を美しく彩るように、上品で爽やかなティータイムを演出します。

紫陽花のようにみずみずしいパンナコッタや、カシスとバイオレットが香るシュークリーム、豊富なベリーを使用したふんわり軽やかなクレメダンジュ、ラベンダーやエルダーフラワーが優しく香るグラススイーツなど、**7** 種類のスイーツが並びます。さらに、紫芋のヴィシソワーズやパープルフムスなど、紫色の野菜を取り入れた彩り豊かなセイボリーもご用意。甘さと塩味が絶妙に調和し、深い味わいを楽しめる一皿です。

上品でヘルシーなアフタヌーンティーとともに、美しい紫の彩りと香りに包まれながら、梅雨の季節も心晴れ やかに過ごしてみてはいかがでしょうか。

メニュー内容:

- ・紫陽花パンナコッタ
- ・カシスとバイオレットのシュー
- ・クレメダンジュ
- ・エルダーフラワーのジュレとカシスソルベ
- ・カシスと紅茶のムース
- ・ラベンダーパブロバ
- ・ブルーベリータルト
- ・紫芋のヴィシソワーズ
- ・パープルフムス&ベジタブル



紫陽花パンナコッタ

香り高いバニラのパンナコッタに、バタフライピーのクラッシュゼリーをきらめく紫陽花のように重ねました。甘酸っぱいカシスソースが味に奥行きを加え、見た目も味わいも涼やかで上品なスイーツです。



カシスとバイオレットのシュー

米粉を使用した香ばしいシュー生地に、濃厚なバニラカスタードをたっぷり詰め、仕上げに華やかなバイオレット香るカシスジャムと赤ワインのジュレをあしらいました。可憐なビオラの花びらが咲き誇る、優雅で大人の味わいのスイーツです。



クレメダンジュ

フロマージュブランとメレンゲで仕立てた、ふんわり軽やかなクレメダンジュです。カシスの寒天、ブルーベリー、ブラックベリーを添え、華やかさと清涼感あふれる一皿に仕上げました。



エルダーフラワーのジュレとカシスソルベ

エルダーフラワーが華やかに香るジュレに、ブルーベリーとブラックベリーを閉じ込めました。爽やかなカシスソルベを重ね、清涼感と可憐さが広がる、初夏にぴったりのグラスデザートです。



カシスと紅茶のムース

香り高いアールグレイを使用した紅茶のムースに、甘酸っぱいカシスのジュレを重ね、しっとりとした紅茶の米粉スポンジとともに仕上げました。艶やかなカシスのコーティングが華やかさを添える、上品で奥深い味わいのムースケーキです。



ラベンダーパブロバ

ラベンダー香る、サクサクふわふわのメレンゲに、カシスとブルーベリーの ジュレを忍ばせ、カシスクリームを重ねました。甘酸っぱい果実のハーモニ ーをお楽しみいただける、華やかなパブロバです。



ブルーベリータルト

アーモンド生地にホワイトチョコレート、ナッツと米粉のクロッカンを重ね、カスタードクリームを絞りました。ブルーベリーとカシスのコンポート、みずみずしいブルーベリーをあふれそうなほど乗せ、赤ワインのナパージュで艶やかに仕上げました。



紫芋のヴィシソワーズ/パープルフムス&ベジタブル

紫芋の豊かな甘みが広がるヴィシソワーズと、紫人参とビーツを使ったフムスが華やかな一皿です。ピクルスや紫色の野菜とともに、色鮮やかでヘルシーな味わいをお楽しみいただけます。



Pastel Flower (パステルフラワー)

ヴァイオレットリキュールをベースに、アーモンドシロップとローズシロップを加えて華やかな香りを引き立てました。レモンジュースで全体のバランスを整え、トニックで割ることで、甘酸っぱく爽やかな味わいに仕上げた一杯です。

提供価格 : パープル グルテンフリーアフタヌーンティー 平日 ¥7.211 (税サ込)

土日祝 ¥7.843 (税サ込)

*コーヒーと紅茶セレクションのフリーフローとカクテル 1 杯が付きます。 パープル グルテンフリー ナイトアフタヌーンティー ¥5,313 (税サ込)

*ナイトアフタヌーンティーは、カクテル 1 杯、お好きなドリンク 2 杯が付きます。

提供期間 : 2025年6月1日(日)~6月30日(月)

提供時間 : 12:00 - 18:30 (最終受付 15:30)

(「ナイトアフタヌーンティー」は 18:00 - 21:30、最終受付 20:00)

※3時間制(「ナイトアフタヌーンティー」は1時間半制)

※L.O. は終了時間の 30 分前

詳細・予約: https://namiki667.com/news/2025/04/Glutenfree-Purple-Afternoontea.html

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

大澤 隆一(おおさわ りゅういち) ペストリーシェフ

2006年からパティシエとしてのキャリアをスタート。

台湾など国内外で経験・知識を培ったのち、2018年12月ハイアットセントリック銀座東京のペストリーシェフに就任。

2023年3月には国内トップクラスのパティシエたちが競う「トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023」にて最優秀技術賞を受賞。これまでの異なるジャンルや幅広い分野での経験を活かし、ユニークな食材の組み合わせや柔軟な発想力で、NAMIKI667の看板商品であるアフタヌーンティーなど個性あふれるペストリーアイテムを生み出している。



NAMIKI 667

NAMIKI667 について

■施設名 : NAMIKI667

■所在地 : 東京都中央区銀座 6-6-7

ハイアット セントリック 銀座 東京 3 階

■総料理長: 石田崇郎(いしだたかお) ペストリーシェフ:大澤隆一(おおさわりゅういち)

■TEL : 予約/お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)

■URL: http://namiki667.com

■営業時間: 【Dining】 Breakfast:7:00 - 11:00(L.O.10:30)

Lunch: 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) Dinner: 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)

【Bar & Lounge】日~水 11:00 - 22:00 (L.O. Food 21:00 | Drink 21:30)

木~土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)

■席数 : 【Dining】 102 席/プライベートダイニングルーム:2 室 24 席/テラス席:42 席

【Bar & Lounge】カウンター 44 席/ラウンジシーティング:22 席/テラス席:12 席

【Dining エリア】

ライブ感溢れるショーキッチン、大きなオーブンから立ち込める鼻腔をくすぐる芳醇な香り、そして東京・銀座ならではの旬の食材と調味料をふんだんに取り入れた、自然の恵みあふれる温かみのある料理が、五感で愉しむ「食」へと誘います。約40mの並木通り沿いのテラスでは、時間、季節ごとに刻々と変化する銀座の情景を臨めます。約86㎡のプライベートダイニングルーム(個室)やマルチファンクションエリアは幅広い用途でご利用いただけます。大胆で開放的な吹き抜けに活版文字をモチーフにしたアートワークと、様々な人が行き交う銀座のように多種多様な素材を織り込んだインテリアが格別な空間を演出します。

【Bar & Lounge エリア】

3Fのエレベーターを降りるとすぐ目に飛び込んでくるのが、全長約7mのバーカウンターと、鮮やかな赤を基調とした絨毯が印象的な4Fへと渡る大階段。空間を見渡せて、くつろげるラウンジエリアも充実しています。和のテイストを象徴するユニークで独創的なシグネチャーカクテルなど、素材を楽しむカクテルから、幅広い種類のドリンクをご用意しております。人気のアフタヌーンティーもカフェタイムに提供。用途により、使い分けのできる居心地の良い空間です。

**最新の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://namiki667.com/

ハイアット セントリック 銀座 東京について

「ハイアット セントリック 銀座 東京」は、銀座の街を縦横無尽に楽しむことができる東京・銀座の代表的な通りのひとつ・並木通りに位置します。世界を代表するラグジュアリーブランドやグルメ、数々の老舗店が集結。常に新しい文化を柔軟に受け入れつつ、伝統を大切にしてきた「銀座」。そんな「銀座らしさ」をユニークなカラーとデザインに落とし込んだ 164 室の客室は機能と快適性を兼ねた開放的な空間です。

3F フロアのオールデイダイニング NAMIKI667 は、斬新なインテリアと新しいメニューで、銀座の新たな食事体験をご提供します。又、バーエリアでは、常に変化する銀座の街を様々なカクテルとこだわりのバーメニューで彩ります。並木通りを望むテラスで、思い思いのひと時をお過ごしください。

新旧の文化が交差する「銀座」の新しい旅の拠点として、旅に関する優れたアンテナを持ち、常に旅先での新しい発見を追い求め、それを仲間とシェアすることに喜びを感じる"アクティブトラベラー"の限りない探検をサポートします。 <u>Facebook</u>、<u>Instagram</u>、<u>X</u>で、@hyattcentricginza, @HyattCentricGNZ をフォローしてください。

■ホテル名 : ハイアット セントリック 銀座 東京 | Hyatt Centric Ginza Tokyo

総支配人:内山渡教(うちやまただのり)

■開業日 : 2018年(平成30年)1月22日(月)

■インテリア設計: 株式会社ストリックランド代表 赤尾洋平(あかおようへい)

■所在地 : 東京都中央区銀座 6 丁目 6-7

■TEL : 代表 03-6837-1234

宿泊予約 03-6837-1313

■公式サイト : http://hyattcentricginza.jp

■延床面積 : 11,905.23 m²

■ホテル施設 客室数:164の客室とスイートルーム 35 m²~127 m²

料飲施設:ダイニング、 バー&ラウンジ 630 m²

会議施設:レストラン内個室プライベートダイニングルーム 86 m²

その他:フィットネスジム 80 m²

■フロア構成 1階 エントランス

3階 「NAMIKI667」

4階 レセプション、ライブラリー、フィットネスジム

5~12 階 客室

地下 駐車場(機械式)

【アクセス】 東京メトロ銀座駅徒歩3分(日比谷線・丸の内線・銀座線)

JR 線有楽町駅徒歩 7 分(山手線、京浜東北線) JR 線新橋駅徒歩 7 分(山手線、京浜東北線)

羽田空港まで車で約30分/成田空港まで車で約80分

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のモダンなブティックホテルブランドです。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コンテンポラリーな設えです。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。