



2025年6月30日(月)
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
和と洋が会う、銀座の夏限定“進化系かき氷”
「あんぶら〜たと抹茶のかき氷」登場！

～老舗のあんこと濃厚なチーズが織りなす、ひんやりスイーツ～

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)は、老舗和菓子店「空也」の姉妹ブランド「空いろ」とのコラボレーションによる夏季限定スイーツ「あんぶら〜たと抹茶のかき氷」を、館内レストラン「NAMIKI667」にて、2025年8月1日(金)から8月15日(金)までの期間限定で提供いたします。



「あんぶら〜たと抹茶のかき氷」

老舗和菓子店「空也」の姉妹店「空いろ」の餡と、フレッシュチーズスタジオ「FRESH CHEESE STUDIO」の濃厚なブurrataチーズが会い誕生した、和と洋の新感覚スイーツ「あんぶら〜た」。その魅力を最大限に生かした夏限定のかき氷が、ハイアット セントリック 銀座 東京に登場します。抹茶のグラニテの中には、抹茶アイスとバニラアイス、北海道産ホイップクリームに白玉、そして銀座由来の甘納豆を丁寧に重ね、トップにはなめらかでミルクィな「あんぶら〜た」を贅沢にトッピング。やさしい甘さとチーズのコクが口の中で絶妙に調和し、奥行きのある味わいを生み出します。別添えの「追い抹茶」をかけることで、爽やかな苦味が加わり、まるで宇治金時のような味わいへと変化します。ひと皿で多彩な表情が楽しめる、夏にぴったりの一品です。銀座のスタイリッシュの空間で、この夏だけの特別なひんやりスイーツを、ぜひご堪能ください。一日5食限定の販売となります。

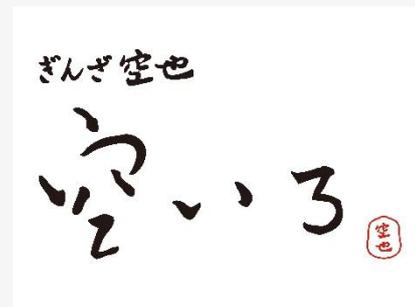
提供場所 : NAMIKI667 (ハイアット セントリック 銀座 東京 3F)
提供価格 : ¥4,428 (税・サービス料込) ※一日5食限定
提供期間 : 8月1日(金)～8月15日(金)
提供時間 : NAMIKI667 営業時間に準ずる
詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2025/06/AnBurrata.html> またはお電話

「あんぶら〜たと抹茶のかき氷」は数に限りがあるため、ご予約をおすすめしております。

■ 「ぎんざ空也 空いろ」

銀座空也の五代目山口彦之が「あんこを世界へ」の想いから立ち上げたブランド空いろ。「あんこは豆のジャム」を切り口に、皆さまがあんこを日常でお楽しみ頂けるように色々なあんこのお菓子をお届けしています。ぜひ伝統と革新のあんこのお菓子をお楽しみください。

公式 HP : <https://www.sorairo-kuya.jp/>



■ 「FRESH CHEESE STUDIO」

「できたて、しあわせ。」をブランドメッセージとして掲げ、「できたて」の乳製品の魅力を伝える新たなブランドです。北海道十勝の酪農家の方が大切に育てた牛たち。その生乳のおいしさそのまま「できたて」の乳製品を通じて、ここでしか出会えない特別で新しい体験をお届けします。また、国産生乳の持つ魅力を存分に引き出し、広く発信する活動を通じて、酪農業界ならびに日本の食産業の発展に貢献することを目指します。

公式 HP : <https://www.freshcheesestudio.com/>



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。



NAMIKI667 について

NAMIKI 667

- 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 : 平日 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)
土日祝 11:30 - 15:30 (L.O.15:00)
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、大きなオープ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。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#)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。