



2020年12月18日(金)  
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**  
**いちご畑をイメージしたケーキセットが期間限定で登場**  
**味と食感のバリエーションが楽しい7種のスイーツを堪能**  
**～2021年2月14日(日)まで～**

銀座 並木通りに位置するライフスタイル 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)の「NAMIKI667」(URL: [namiki667.com](http://namiki667.com)) バー&ラウンジ エリアでは、旬の苺をふんだんに使った「Strawberry Fields Cake Set」を2021年2月14日(日)までの期間限定で提供します。

**Strawberry Fields Cake Set**



毎年恒例、大人気の苺のケーキセットを今年も期間限定で提供します。今回はいちご畑をイメージし、異なる味と食感を楽しめるバリエーション豊かな7種のスイーツをご用意しました。

定番の苺のショートケーキは、カステラのようなスポンジ生地に仕上げ、しっとりもっちりとした食感をお楽しみいただけます。レモンピールの風味がさわやかなチーズケーキは、北海道のクリームチーズをふんだんに使い、エルダーフラワーのジュレと苺をトッピング。ツヤツヤの見た目が美しいムースは、ふんだんにアーモンドを使ったリッチな生地に、苺のムースと苺のジュレ、ラズベリーでコーティングして仕上げました。ひんやり食感が楽しいソルベは、苺のピューレに赤ワインとバニラを入れて大人な風味に。そのほか、タルト、シュークリーム、ヴィーガンパンナコッタといったバリエーション豊かな苺のスイーツを堪能いただけます。

旬の苺をふんだんに使用した色鮮やかなスイーツを、コーヒーや紅茶と一緒に思う存分お楽しみください。

セット内容： 苺のショートケーキ  
苺のシュークリーム  
苺とレモンのチーズケーキ  
苺とラズベリーのムース  
苺とメープルのタルト  
苺とヴィーガンパンナコッタ  
苺と赤ワインのソルベ  
コーヒー または 紅茶

提供価格： ¥3,000

提供期間： 2020年12月1日(火)～2021年2月14日(日)

提供時間： 12:00 - 17:00 (L.O. 16:00)

詳細・予約：<http://bit.ly/NAMIKI667CakeSet>

※Strawberry Fields Cake Setはプラス¥1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク(A.Y.C.D.)を90分間お楽しみいただけます。

※上記価格に15%のサービス料と10%の消費税を加算させていただきます。

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます。

※本プランはダイニングエリアではなく、バー&ラウンジエリアへのご案内でございます。予めご了承くださいませ。

## 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
- 料理長： 平川透 (ひらかわとおる)
- TEL： 予約／お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:00 - 22:00)
- URL： [namiki667.com](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】** 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)
- 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、ヘッドバーテンダーの西村和也(にしむらかずや)がデザイン、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。人気のケーキセット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。