



2024年3月28日（木）  
ハイアット セントリック 銀座 東京

春の歓迎会にぴったり！銀座のオープンテラスを満喫するプランが登場！  
「NAMIKI667 春のテラスダイニング」  
2024年4月1日（月）～5月31日（金）

～旬の食材を使用した料理とワインのフリーフローを楽しむ、贅沢な大人時間をご提供～

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）は、銀座並木通りに面した開放的なテラスで、春の食材をふんだんに使用した料理と豊富なワインを楽しめる「NAMIKI667 春のテラスダイニング」を、4月1日（月）～5月31日（金）の期間で提供いたします。



**「NAMIKI667 春のテラスダイニング」**

出会いの季節をテーマにした、誰とでも気軽に楽しめる春らしい華やかな料理と厳選ワインを銀座の並木通りに面した開放的なテラス席でお楽しみいただけるテラスプランをご用意いたしました。

春の訪れを告げてくれるミモザの花を思わせるボリュームなサラダや、旬の食材である桜海老と筍を使用したリゾットなど彩り豊かなメニューは目でもお楽しみいただけます。メインにご用意する「ハンギングテンドーのステーキフリット」はフランス国民に大人気の料理で、肉の旨みが凝縮された赤身肉は濃厚で深い味わいのワインと相性抜群です。またデザートには、トレンドスイーツとして注目されるチュロスをご用意いたしました。サクサクに揚げられたチュロスを、苺のチョコレートソースにディップしてお召し上がりください。ドリンクはロゼスパークリング・白・赤・ロゼの4種類のワインとノンアルコールドリンク3種類をフリーフローでお楽しみいただけます。ご自身でお作りいただくことのできるノンアルコールドリンクは、黒（ブラックレモンスカッシュ）・青（ブルーライチソーダ）・黄（オレンジパッションフルーツソーダ）をご用意いたしました。それぞれお好みのカラードリンクをご堪能ください。

大人の街・銀座に佇む隠れ家テラスで、新たな出会いに乾杯してみたいはいかがでしょうか。

## メニュー内容：

### <料理>

- ・フィンガーフライドパスタ
- ・シーフード、グリーンアスパラガスのミモザサラダ
- ・ハンギングテンダーのステーキフリット
- ・桜海老と筍のリゾット
- ・チュロス



フィンガーフライドパスタ

ショートパスタをカリカリに揚げた、おつまみにぴったりのフィンガーフードです。カレーとチーズのフレーバーで仕立てた、食べる手が止まらないやみつきになる味わいをお楽しみください。



シーフード、グリーンアスパラガスのミモザサラダ

女性に大人気のサーモンポキ、ミズダコのグリル、小海老などたっぷりのシーフードと、春に旬を迎えるグリーンアスパラガスを合わせたボリューム満点のサラダです。ドレッシングにはアルコールを飛ばしたシェリー酒とクルミオイルを使用しています。まろやかで風味豊かな味わいがシーフードと相性抜群です。



ハンギングテンダーのステーキフリット

脂身の少ない柔らかな赤身肉を、赤ワイン・オレンジ・スパイスで風味付けし、焼き上げました。付け合わせには、甘みのある焼き野菜とフライドポテトを添えています。ワインと共に召し上がりください。



桜海老と筍のリゾット

旬の食材である桜海老と筍をメインに使用し、チーズとバターでコクを出した優しい味わいのリゾットです。食材の旨味を存分にお楽しみいただけるよう、桜海老の出汁を活用するなど工夫を凝らしています。春の香りを感じられる風味豊かな一品は、締めのごはんとしてもぴったりです。



チュロス

2024年、ネオ定番スイーツとして注目を浴びるチュロスをご用意いたしました。春らしさを感じるピンク色の苺のチョコレートソースにディップしてお召し上がりください。シナモンシュガーがまぶされているので、そのままでも十分にお楽しみいただけます。

<ワイン>

- ・ Quercioli Reggiano Lambrusco Dolce Rosato (スパークリングワイン)
- ・ Gerard Bertrand 6eme Sens Rouge (赤)
- ・ Gerard Bertrand 6eme Sens Blanc (白)
- ・ Gerard Bertrand 6eme Sens Rose (ロゼ)

<ノンアルコールドリンク>

- ・ ブラックレモンスカッシュ
- ・ ブルーライチソーダ
- ・ オレンジパッションフルーツソーダ

からお選びいただけるフリーフロ-90分(30分前L.O.)

提供価格 : ¥6,500(税込 ¥7,150)

提供期間 : 4月1日(月)~5月31日(金)

提供時間 : 月~金 14:00 - 22:00(最終受付 20:00)  
土日祝 17:00 - 22:00(最終受付 20:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2024/03/SpringTerrace.html>

※上記価格に15%のサービス料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。

※今後の状況により、営業時間は予告なく変更する場合がございます。最新の営業時間をご確認ください。

## 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
- 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】** 土~木 11:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
金 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 m<sup>2</sup>

■ホテル施設 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m<sup>2</sup>～127 m<sup>2</sup>

料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

その他：フィットネスジム 80 m<sup>2</sup>

■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・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ます。詳しくは [hyattcentric.com](https://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。