



2025年2月5日（水）  
ハイアット セントリック 銀座 東京

熊本県の“うまかもん”を贅沢に詰め込んだ、コラボレーションスイーツを堪能！  
「くまもとモン アフタヌーンティー」  
4月1日（火）～5月31日（土）

～当ホテル初となる焼き菓子とコンフィズリーのbuffetが新たにラインアップ！～

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、苺や柑橘などの果物をはじめ、魚介や野菜など、熊本県が誇る名産品を贅沢に使用した「くまもとモン アフタヌーンティー」を、4月1日（火）～5月31日（土）の期間で提供いたします。



「くまもとモン アフタヌーンティー」

古来より「火の国」と呼ばれてきた熊本県では、豊かな自然とその地形や気候を活かし、たくさんの農林水産物が生産されています。このたび、そんな熊本県とのコラボレーションが、フードジャーナリストの岩谷 貴美氏の監修のもとで実現。年間約 3000 品以上のスイーツを食す岩谷氏のセンスを活かし、熊本県の誇るバラエティ豊かな食材を贅沢に、そしてユニークに取り入れ、さまざまな形で“うまかもん”を楽しめるアフタヌーンティーをご用意しました。フレッシュな苺と旬を迎えたフルーツたちとの共演が目玉となるスイーツや、美味と自然の宝庫である熊本県の魚介と野菜を堪能できるセイポリー、熊本で生まれた海の恵み「天草の塩」を使った甘さ控えめのくまモンバタークッキーのほか、熊本県の名産品をふんだんに使用した焼き菓子とコンフィズリーメインのbuffetが今回初めて登場。さらに「くまもとの赤※」をイメージし、全体のテーマカラーを「赤」でまとめました。

熊本県の恵みが大集合した、ハイアット セントリック 銀座 東京でしか味わえないラインアップで、熊本県の魅力を再発見しながら、至福のティータイムをご堪能ください。

※真っ赤なトマトやスイカ、阿蘇のあか牛、新鮮な赤いマダイなど、「赤」をイメージさせる熊本県産農林水産物のブランド

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/73/140.html>

## メニュー内容：

- ・焼き菓子とコンフィズリーのブッフェ
- ・いちごとデコポンのタルト
- ・いちごと天草晩柑のシュークリーム
- ・いちごと檸檬のショートケーキ
- ・いちごとスイカと生姜のフルーツポンチ
- ・和紅茶といちごのムース
- ・阿蘇の栗のモンブラン
- ・オレキエッテ 熊本県産赤茄子とカラフルトマトのノルマ風ソース

### 焼き菓子とコンフィズリーのブッフェ

和紅茶、苺、柑橘、お酒などの熊本県の名産品を取り入れた、焼き菓子とコンフィズリーをメインとしたスイーツブッフェが登場。レンコンの甘みを引き立たせるちょうどいい塩加減のレンコンチップはお口直しに。複数メニューの中から、常時約 10 種類をご提供します。



#### <提供メニュー例>

フレッシュ苺、いちごのパート・ド・フリユイ、いちご・日本酒・デコポンの琥珀糖、いちごフィナンシェ、柑橘のマドレーヌ、柑橘のパウンドケーキ、和紅茶のパウンドケーキ、ドーナツ、オレンジット（晩白柚）、マシュマロ、マカロン、レンコンチップ、など。



#### いちごとデコポンのタルト

サクサクのタルトの中にデコポン入りのアーモンドクリームを流してしっとり焼き上げ、さらにコクのあるカスタードクリームを絞り、苺をたっぷりのせました。みずみずしいデコポンと苺の爽やかな香りが、口いっぱい広がります。



#### いちごと天草晩柑のシュークリーム

クッキーをのせてサクサクに焼き上げたシュー生地には、天草晩柑のジャムとカスタードクリームを混ぜ込みフレッシュな苺を入れ、トップにも苺を飾りました。見た目もフェミニンで美しい一品です。



### いちごと檸檬のショートケーキ

オーガニックシュガーを使いしっとり焼き上げたスポンジ生地に、熊本県産のさわやかなレモン果汁をしみこませ、ホイップクリームと苺をサンドした、爽やかなショートケーキです。レモンの爽やかな酸味がクセになります。



### いちごとスイカと生姜のフルーツポンチ

苺、スイカ、生姜などの熊本県が誇る食材を、シャンパン色の柔らかなエルダーフラワーのジュレに入れた贅沢なフルーツポンチです。提供前に炭酸を加えることで、食材のそれぞれの香りを引き立たせます。



### 和紅茶といちごのムース

まるで本物の苺のように見えるポップで可愛らしいムースです。和紅茶ムースの中に苺ジュレを入れ、ラズベリーで艶やかにコーティングし、ヘタの代わりに爽やかなハーブを施しました。見た目のリアルさをとことん追求した一品です。



### 阿蘇の栗のモンブラン

濃厚な阿蘇栗のクリームと渋皮煮をのせた、栗の自然な甘みが口いっぱいに広がる王道のモンブランです。オーガニックシュガーと天草の塩を使ったサクサクのメレンゲをアクセントにお楽しみください。



### オレキエッテ 熊本県産赤茄子とカラフルトマトのノルマ風ソース

爽やかな香りの熊本県産赤茄子と、トマトで作ったソースが、耳たぶ型のショートパスタ“オレキエッテ”に絡んで濃厚な味わいに。仕上げに、熊本県産カラフルトマトとチェリーモッツアレラ、ハーブで香り付けしました。



### Salty Red (ソルティ レッド)

熊本県産のスイカを使用し、テキーラベースの定番カクテル“マルガリータ”をツイスト（アレンジ）したフローズンカクテルです。グラスの縁につけられた塩は、スイカの甘みを強く感じさせ、風味を引き立ててくれます。

ノンアルコールに変更も可能です。

**提供価格** : くまもとモン アフタヌーンティー 平日 **¥6,858** (税サ込)  
土日祝 **¥7,590** (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。

くまもとモン ナイトアフタヌーンティー **¥5,060** (税サ込)

\*ナイトアフタヌーンティーは、カクテル 1 杯、コーヒーと紅茶のセレクションから 2 杯お選びいただけます。

\*ナイトアフタヌーンティーには「焼き菓子とコンフィズリーのブッフェ」が含まれておりませんので、ご了承ください。

**提供期間** : 4月1日(火)～5月31日(土)

**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/2025/01/Kumamotomon-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。

**監修** : 岩谷 貴美 (いわや たかみ)  
フードジャーナリスト

インスタのフォロワーは 10 万人超え。All About ではグルメガイドを務める。雑誌、web、ラジオ、TV を中心に活躍するほか、コンテストの審査員や企業や行政のコンサルティング、メニュー開発、ホテルやレストランのアフタヌーンティー監修なども行う。スイーツに関しては、1 日に 20～30 品食べるのが日常茶飯事。年間では約 3000 品以上になる。



## 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。



### 「春のカクテル」

春の訪れを感じさせる、3種類のカクテルと1種類のモクテルを提供いたします。

「Violet Harvest（ヴァイオレットハーヴェスト）」は、花咲く季節『春』をイメージしたフローラルなカクテルです。口に広がる様々な花の香りと柔らかい口当たりに、甘さと酸味のバランスも良く、飲みやすい一品です。「Elpis（エルピス）」は、見た目もフレーバーも華やかに仕上げたカクテルです。春の訪れを告げる花として知られる“アネモネの花”から着想を得ました。「デコボンジントニック」は、ジューシーで口の中でプチプチとはじける食感が魅力のデコポンを使用したジントニックです。旬のフルーツとキリっとしたジントニックを合わせ、スッキリとした飲み心地が楽しめます。ノンアルコールカクテル「桜美」は、名前の通り、“桜咲く春”におすすめの一品です。桜の華やかな香り、甘さに加え、クリームのコクとアールグレイティーの味わい深さが絶妙にマッチしたモクテルです。

提供価格	： Violet Harvest	¥ 2,783（税サ込）
	： Elpis	¥ 2,783（税サ込）
	： デコボンジントニック	¥ 2,530（税サ込）
	： 桜美	¥ 2,277（税サ込）
販売期間	： 3月1日（土）～5月31日（土）	
提供時間	： 日～水 11:00 - 22:00（L.O.21:00）	
	： 木～土 11:00 - 23:30（L.O. Food 22:00   Drink 23:00）	



写真左から Violet Harvest、Elpis、デコボンジントニック、桜美

※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/>

## 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 : 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.21:00)  
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。

### ハイアット セントリック 銀座 東京に関するお問い合わせ先

ハイアット セントリック 銀座 東京 神津、浅川

TEL : 03-6837-1242 FAX : 03-6837-1235 Email : [centerginza.pr@hyatt.com](mailto:centerginza.pr@hyatt.com)