



報道関係各位

2019年9月2日

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」  
NAMIKI667 新料理長に平川透が就任  
記念ディナープラン「Toru's Invitation」が期間限定で登場  
9月11日（水）～10月31日（木）

～銀座6丁目から発信される、新たな「6」の物語を愉しむワイン・日本酒ペアリングとともに～

銀座 並木通りに位置するライフスタイル ホテルブランド 「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)）では、2019年8月1日（木）付けで、平川透（ひらかわ とおる）が料理長に就任しました。新料理長の就任を記念して、期間限定のディナープラン「Toru's Invitation」を2019年9月11日（水）よりご提供します。



このたびご提供する「Toru's Invitation」は、素材選びから調理法、お料理とドリンクのペアリングなど、新料理長のおもてなしの気持ちと意外なアプローチから生まれるコンビネーションが特徴的です。期間限定で味わうことができる、彼の世界観溢れるディナーをぜひ、ダイナミックなショーキッチン目の前のシェフズテーブルでお楽しみください。

「ライブ感あるショーキッチンで、ゲストの声や反応をダイレクトに感じるのが嬉しい。NAMIKI667 ならではの、東京・銀座ならではの食を探求しつつ、ゲストに響く一皿をチームで創出していきたい。」と語る新料理長平川透が作り上げる数々の個性的な料理にどうぞご期待ください。

## Toru's Invitation

アミューズには江戸玉川屋の東京都産「満さくそうめん」を使用したそうめんと、料理のさしすせそ（砂糖、塩、酢、醤油、味噌）を全て東京産にこだわって使用したマドレーヌが登場。東京都産 伊豆大島の塩を使った海水ジュレで覆ったサーモンのコンフィは、最初にサーモンの素材そのものを、次に柚子の酸味とビーツの甘みを生かしたソースや、クミンやナッツを混ぜたミックススパイスをかけて、味と食感の変化をお愉しみいただけます。北海道産の穴子の味が引き立つように仕上げたベニエは、旬の食材とともに見た目も躍動感のある一品です。メインディッシュには、ニュージーランドの沿岸で育てられミネラルたっぷりで臭みがなくジューシーなラム肉「コースタルラム」のグリルを、アンディーブとともに。デザートは、和栗を使用したモンブランと東京牛乳と砂糖のみで作ったさっぱりとしたアイスクリームをお愉しみいただけます。サイドに塩を含んだ生クリーム・カシスジャムで酸味をプラスし、モンブランの底に洋ナシのジューシーなコンポートを敷いているため、甘めのスイーツでありながらも食後のお口直しにふさわしい一品です。

また、それぞれのお料理に合わせたワインや日本酒を、ペアリングでご用意。前菜のサーモン、メインディッシュのラムには、南フランスのパイオニアとして知られるジェラル・ベルトランの「6 シジエム」シリーズから白、赤ワインのマリアージュで、第6感を刺激。アナゴのベニエには、現存する「きょうかい酵母」において国内最古の6号(601号)酵母のみにこだわって醸された「新政酒造 No.6 シリーズ」などの清酒をマリアージュ。銀座6丁目から発信される、新たな「6」の物語をお愉しみいただけます。



ドリンク : お料理にあわせたスパークリングワイン、ワイン、日本酒をペアリングで4種類提供  
ノンアルコールをご希望の方には3種類のモクテルをご用意

- お料理 :
- ・アミューズ（東京そうめん、マドレーヌ）  
【ペアリング】エスパス オブ リマリ ブリュット
  - ・スモークしたサスティナブルサーモンのコンフィ  
東京都伊豆大島産 伝統海塩 ビーツ 柚子 イクラ  
【ペアリング】ジェラル・ベルトラン シジエム サンズ ブラン
  - ・北海道産 穴子のベニエ  
フランス産 ムール貝 ポロねぎ カリフラワー  
【ペアリング】「新政酒造 No.6」シリーズ等の日本酒
  - ・ニュージーランド産 コースタルラムのグリル  
ロックフォール風味のポテトニョッキ アンディーブ ガーリックピューレ ラムジュ  
【ペアリング】ジェラル・ベルトラン シジエム サンズ ルージュ
  - ・和栗のモンブラン  
東京牛乳のアイスクリーム 洋ナシのコンポート 東京都小笠原産 ラム酒の泡
  - ・小菓子 コーヒー または 紅茶

提供価格 : ¥10,000（サービス料・消費税込み）

提供期間 : 2019年9月11日（水） - 10月31日（木）

提供時間 : 18:00 - 22:00（L.O.21:00）

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

※要予約 2名様より受け賜ります

※仕入れの状況でメニューは変更する場合がございます

## **NAMIKI667 新料理長 平川透**

平川透（ひらかわ とおる） 北海道札幌市出身。

2005年、都内の調理師学校を卒業後、JRタワーホテル日航札幌にある「ミクニ サッポロ」にてキャリアをスタート。2008年、三ツ星レストラン「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」にて、シェフ・ド・パルティとして5年を過ごし、調理の基礎を固めた。2013年、パークハイアット 東京「ニューヨーク グリル & バー」にシェフ・ド・パルティとして就業後、2016年には、ザ・リッツ・カールトン東京「タワーズ」の Sous Chef に着任。2017年12月、副料理長として、ハイアット セントリック 銀座 東京開業に伴い、「NAMIKI667」のコンセプトから料理開発まで深く携わる。2019年8月、料理長に就任。

## **NAMIKI667 について**

「NAMIKI667」では、料理長 平川透が作り出す意外なアプローチから生まれるコンビネーションと個性溢れるお料理を提供します。

- 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
- 営業時間 : 【Dining】 Breakfast : 7:00 - 11:00 (Buffet close 10:30)  
Lunch : 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)／Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)  
【Bar & Lounge】 11:00 - 24:00
- 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

※2019年3月28日より、ビジネス、プライベート利用にも最適なブース席を設け、より充実した空間が出来上がりました。

## **【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小規模なイベントやパーティーにも最適。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。バーメニューにはカツサンド、和牛バーガー、季節のパフェ等、時間と幅広い用途に応じたフードやデザートを多数ご用意。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、素材を愉しむカクテルを提供しています。午後5時から7時の間は『NAMIKI 5 to 7』ハッピーアワーを開催。開業時から人気を博したシグネチャーカクテル、ビール、グラスワインほかを一律 ¥600 で気軽にお愉しみいただけます。毎週木曜日と金曜日の夜は、ライブミュージックが登場。心地よいサウンドを、とっておきのカクテルと共に。

**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 浅井  
TEL : 03-6837-1242 FAX : 03-6837-1235 Email : mayuko.asai@hyatt.com