

Press Release

報道関係各位

2025 年 8 月 29 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

KENZO ESTATE との初のコラボレーションで叶える、奇跡のマリアージュディナー
～ナパ・ヴァレーの希少なプレミアムワインと、天空のダイニングで味わう珠玉のペアリング～
2025 年 10 月 15 日(水) 開催



詳しくはこちら: <https://bellustartokyo.jp/restaurant-bar/kenzoestate/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel(東京都新宿区、総支配人:西川克志)は、2025 年 10 月 15 日(水)、ホテル 45 階のメインダイニング「Restaurant Bellustar」にて、カリフォルニア・ナパ・ヴァレーの大自然に抱かれた KENZO ESTATE との奇跡のマリアージュを叶える一夜限りの晚餐「KENZO ESTATE|Restaurant Bellustar-Napa Valley Meets Tokyo-」を開催いたします。本イベントは、Restaurant Bellustar として KENZO ESTATE との初の公式コラボレーションとなる特別企画です。

当日は、ナパ・ヴァレーの希少なプレミアムワインと、天空のダイニングで味わう珠玉のペアリングが織りなす、極上のひとときをご提供いたします。

「Restaurant Bellustar」は、日本各地の素材にこだわり、その土地の風土を感じながら、フレンチの伝統と文化を守りつつ、常に進化する食体験へと誘う当ホテルのメインダイニングです。革新的な可能性を模索し続けるレストランが一夜限りの特別な晚餐のためのワインとして選んだのは、日本人オーナー辻本憲三氏がカリフォルニア随一の銘醸地、ナパ・ヴァレーで誕生させた KENZO ESTATE の珠玉の品々。辻元氏が情熱を注ぎ、生み出したプレミアムワインは、自然豊かなテロワールを映し出し、最上級のエレガンスを体現しています。

ガラディナーでご提供するのは、ソムリエが自らワイナリーに赴き、この特別な一夜のために特別に厳選・調達

した KENZO ESTATE が誇る希少な 5 種類のワイン。限定生産 4,500 本の貴重なスパークリングワイン「蓮 ren 2021」、3 年連続、全米のベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランの荣誉に輝き、なかでも稀代のヴィンテージと評される「あさつゆ asatsuyu 2024」をはじめ、フラッグシップに位置づけられる、ボルドースタイルのブレンドワイン「紫鈴 rindo 2021」などをお料理と合わせてお楽しみいただけます。

料理を手がけるのは、「Restaurant Bellustar」のシェフを務める竹末宗弘。ソムリエが厳選した KENZO ESTATE の 5 種類のワインに合わせたこの日のための特別な 7 品のコース料理をご用意いたします。

自然豊かなテロワールと上質なワインづくりへの情熱を映し出す KENZO ESTATE のプレミアムワインと、自然の恵みを最大限に活かしたシェフ特製コース料理の至福のマリアージュを堪能する魅惑の一夜をお過ごしいただけます。

【イベント概要】

開催日: 2025 年 10 月 15 日 (水)

時間: 18:30 開場 / 19:00 開宴 / 21:00 終了予定

会場: Restaurant Bellustar

料金: お一人さま 48,000 円 (税・サービス料込) ※事前予約制

定員: 28 名さま

ドレスコード: スマートカジュアル

ご予約・お問い合わせ: 03-6233-7388 (Restaurant Bellustar) 直通



【提供予定ワイン】

■ 蓮 ren 2021

限定生産 4,500 本、KENZO ESTATE で唯一のセミヨン単一品種から成る、貴重なスパークリングワイン。

2021 年は、終始天候にも恵まれ、果実は熟成感に溢れ、一段と高いポテンシャルを、この逸品にもたらしました。

甘美な梨や白い花から香る芳しさ、繊細でシルキーな泡立ちの柔らかさ、柑橘系の果実を思わせる爽やかな味わい。それらが相まって織り成す心地良い清涼感に、穢れのない白蓮のような清らかさを感じることでしょう。



■あさつゆ asatsuyu 2024

夜明け前に畑に降りた朝靄が葡萄の葉に残した朝露は、朝日を浴び、美しく煌めく。そんな透明感を持つ KENZO ESTATE の白ワインは、清涼感と芳醇さを併せ持ち、3 年連続、全米でのベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランの荣誉に輝いた名品です。例年以上にリリース時からの完成度が高い「あさつゆ 2024」、名品の呼び声高いヴィンテージになるでしょう。



■結 yui 2024

年間生産量がわずかな希少なロゼワイン。気品に満ちたローズピンクが美しく、チェリーや木苺の香りを放ち、清涼感のあるドライな味わいが魅力の逸品です。ワインが結ぶ多くの素晴らしい出会いを経て、結は、赤ワインと白ワインをつ繋ぐイメージとも重なり、感謝の気持ちを込め命名されました。



■紫鈴 rindo 2021

KENZO ESTATE のフラッグシップに位置づけされる、ボルドースタイルのブレンドワイン。紫は高貴なものを示す色。上質な葡萄を象徴しています。「紫鈴」とは、葡萄が鈴なりに実るワイナリーの畑そのものの姿を表しています。藍紫色の釣鐘を吊るす可憐な竜胆の花にも似て、しなやかでたおやかな魅力を秘めていたワインです。



■藍 ai 2020

藍染めの色は、紫に比べより深く鮮やかな印象をもたらします。カベルネ・ソーヴィニヨン主体のこのワインも、純度の高い葡萄の凝縮感を鮮烈に感じ取れる逸品。洗うほどに色が冴え、歳月を重ねる度に色が変化する藍染めにも似て、長期熟成により、まろやかに変化する繊細な表情が秘められています。



【KENZO ESTATE について】

日本人オーナー辻本憲三が、プレミアムワインのメッカ、カリフォルニア州、ナパ・ヴァレーに誕生させたワイナリー。手付かずの自然が残る 470 万坪の広大な山上の土地を購入したのは 1990 年、そこからファーストヴィンテージの 2005 年まで、並々ならぬ苦悩を超えて世に出たワインは、多くのワイン愛好家から高い評価を受けています。

ナパ・ヴァレーという銘醸地のなかでも豊かな自然の残る最上の場所、そこでワインづくりに取り組む世界最高峰のスタッフ、そして何よりも世界一のワインを生み出すという辻本憲三の情熱。「一人でも多くの人に最高のワインを届けること」、その理念のもと、ナパの大地で最高のワインづくりに取り組んでいます。



【Restaurant Bellustar 概要】

「素材で旅するレストラン」がコンセプトのモダンフレンチ。日本各地の素材にこだわり、その土地の風土を感じながら、これからの旅先への期待やこれまでの旅の思い出を食材や器で表現し、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食の体験へと誘います。旅の目的地となり、出発地でもあるホテルを象徴するレストランです。

席数：36 席（内個室 8 名、全 1 室）

【ご予約・お問い合わせ】

Restaurant Bellustar TEL:03-6233-7388（直通）

＜シェフ 紹介＞

竹末 宗弘（Restaurant Bellustar ）



専門学校卒業後、2001 年セルリアンタワー東急ホテルの開業スタッフとして料理人のキャリアをスタート。当時ミシュラン一つ星を獲得したタワーズレストラン「クーカーニョ」にて現在の基礎を学び、海外シェフとのコラボレーションイベント開催時にも総料理長福田順彦のもとで一翼を担う。2008 年に宴会調理へ異動後も、料理コンクールに積極的に挑戦し、2016 年エスコフィエ・フランス料理コンクール第 3 位獲得。BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel の開業スタッフとしてパリの三つ星レストランでの現場研修を経て、Restaurant Bellustar シェフに就任。「食材に対して真摯であること、食材を余すところなく使えるよう考えることは料理人の使命」と語り、素材本来の持ち味を引き出した、日本各地の風土が味わえるコース料理を織りなす。



※表示金額はサービス料（15％）と消費税（10％）が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※本プレスリリースに掲載されている情報は発表日現在のものです。最新情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

※写真はイメージです。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング部 広報担当：綾部

E-mail：pr.ppbtok@panpacific.com / Tel:(03) 6233-7693