

Press Release

報道関係各位

2025 年 9 月 8 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

Restaurant Bellustar が贈る秋限定コース『素材で旅する 中国・四国』 | BELLUSTAR TOKYO

～各地の特色豊かな旬食材で巡る、美食の旅～

2025 年 9 月 8 日(月)～10 月 31 日(金)期間限定で提供



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/sozaidetabisuru-aut2025/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel(東京都新宿区、総支配人:西川克志)は、ホテル 45 階のメインダイニング「Restaurant Bellustar」にて、中国・四国地方から届く海山の旬の食材をコースでお召し上がりいただく『素材で旅する 中国・四国』を 2025 年 9 月 8 日(月)から 10 月 31 日(金)までご提供いたします。

「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ながら、常に進化する食体験へと誘うモダンフレンチレストランです。恵みの季節となる秋は中国・四国から集めた厳選素材を、シェフ 竹末宗弘が確かな技とオリジナリティ溢れる発想で仕上げた美食の数々をご堪能いただきます。

■食材の宝庫中国・四国地方から届く旬の味覚を、その土地の風土までを感じるフレンチで

豊かな山の幸と海の幸の宝庫である中国・四国地方。畜産業の盛んな島根県から届く希少なブランド豚「石見ポーク」や幻の和牛「かつべ牛」、愛媛県の鬼北きじ、そして徳島県の鹿肉など、シーズン本番を迎えるジビエや地域ならではの食材がメニューに加わります。愛媛の海の恵みを受けた真鯛やアオリイカをはじめとする魚介類、高知県四万十川のほとりで農薬や化学肥料を使わずに育てられる野菜類、そして温暖な気候に育まれる瀬戸内

の柑橘類や岡山の梨など、各地の特色豊かな食材を「Restaurant Bellustar」ならではのアレンジでコース料理に仕立て、旅する気分でお楽しみいただきます。

■中国・四国の恵みを味わうドリンクセレクションとともに

ビバレッジでもソムリエが厳選した中国・四国地方のワインや日本酒、ノンアルコールドリンクまでをオンメニューいたします。とくに、ノンアルコールドリンクのセレクト時には地元の食材をいかし、意外性と美味しさの両立を追い求めて選定しました。

【メニューご紹介(一部)】

前菜:石見ポーク アン・ジュレ 柚子胡椒のサバイヨン

中国山地に囲まれた畜産業の盛んな島根県の邑南町で育つ石見ポークは、赤身と脂身の旨みのバランスがよくヘルシーな豚肉としても知られています。

その石見ポークをブイヨンと野菜で茹でて、冷やし固めるフロマージュドテットという料理を現代風にアレンジしました。泡立てた卵黄をベースに柚子胡椒を加えたソースと、ピクルス・コルニッション、香草を添えてお召し上がりいただきます。



石見ポーク アン・ジュレ 柚子胡椒のサバイヨン

肉料理:「鹿 松茸 レタス ソース・ムータルド」

シーズン本番を迎えるジビエ・徳島産の鹿肉を使った、レタスとの組み合わせが珍しい一品。シンプルにローストした鹿肉に、香り高い松茸を添え、鹿の脂でソテーしたシャキシャキ食感のレタスを合わせました。

ソースには鹿の骨と端肉から丁寧にとっただし汁にマスタードを効かせ、鹿の旨みを丸ごとご堪能いただける、秋の味覚を凝縮した一皿です。



鹿 松茸 レタス ソース・ムータルド

肉料理:「かつべ牛 エストファード じゃがいも」

奥出雲で生産されるかつべ牛は、オレイン酸の含有量が高く、とろけるような柔らかな肉質と、融点が低く口溶けが良い脂が特徴です。

この幻の和牛とも言われる希少な黒毛和牛を、炭火焼と、プロヴァンス地方の郷土料理をアレンジした煮込みのふたつの味わいを1皿でお楽しみいただきます。じゃがいものニョッキと季節の野菜を添えて。



かつべ牛 エストファード じゃがいも

デザート:「柑橘類のタルト」

瀬戸内海エリアの温暖な気候と海からも反射する日光をたっぷり浴びて育つ瀬戸内レモン・スダチ・柚子・ベルガモットなど、中国四国地方の旅の締めくりにふさわしい多彩な柑橘類を組み合わせました。レモンを模したタルト生地に、レモンカードや柑橘のジュレを乗せ、バジルソルベで爽やかさをプラス。瀬戸内の島のレモン畑が目に見えそうな、ビジュアルにも注目です。



柑橘類のタルト

【中国・四国を旅するドリンクセレクション】

< ノンアルコールドリンク >

「はちみつライムエード」

愛媛県産のはちみつライムシロップを用いたライムエード

「青ざりみかん&山椒ソーダ」

高知県西込柑橘園の青ざりみかんと山椒を使ったきめ細やかなソーダ

「高知ベルガモットソーダ」

高知県西込柑橘園のベルガモットを使ったきめ細やかなソーダ

「オリーブ サイダー」

香川県小豆島で作られる地元感あふれるサイダー

< 日本酒セレクション >

瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 山口県岩国市

華やかな香りと心地よい蜂蜜のような甘みが調和します。

桂月 Sake Nature 高知県土佐郡土佐町

酒蔵周辺の棚田にて、有機肥料のみを用いて栽培された特別栽培の酒造好適米を 100%使用し、生酛造りにより仕込む酒蔵。甘味やしっかりとした酸味、スマートな印象。後半にうま味の余韻が感じられます。

貴 特別純米 山口県宇部市

「癒しと米味」をテーマに米の旨みを追求する永山本家酒造場。純米らしい旨味、柑橘系の爽やかな酸でさっぱりとした味わいです。

< ワインセレクション >

奥出雲葡萄園 ソーヴィニオン・ブラン 2024 島根県雲南市

柑橘類やハーブの香り、清らかな酸があり、澁刺とした味わい。魚介を使ったお皿にあわせてお楽しみください。

【素材で旅する 中国・四国 概要】

日時:2025 年 9 月 8 日(月)～10 月 31 日(金)

場所:Restaurant Bellustar(45 階)

提供時間:ディナー 17:30～22:00(L.O.21:00)

ランチ 12:00～15:00(L.O.14:00)

※ランチでも、中国・四国の素材を活かしたメニューをご用意しております。

<ディナー>

TSUKI 1 名さま 17,000 円(税・サービス料込)

アペリティフ 3 品

アミューズ 障泥烏賊 キャビアオシェトラ 青林檎

前菜1 石見ポーク アン・ジュレ 柚子胡椒のサバイヨン

前菜2 桐島畑のサラダ 鰻のスマーク

魚料理 甘鯛 鱈焼き アンチョビ 紫蘇の実ラヴィゴット

肉料理 鹿 松茸 レタス ソース・ムータルド

アヴァンデセール または フロマージュ

和梨 または ブルーチーズのスフレグラス 蜂蜜

デザート 柑橘類のタルト

ミニマルディーズ 3 品

HOSHI 1 名さま 23,000 円(税・サービス料込)

アペリティフ 3 品

アミューズ 障泥烏賊 キャビアオシェトラ 青林檎

前菜1 真鯛 昆布締め トマト アーモンド

前菜2 雉 原木椎茸 パイ包み焼き

魚料理 甘鯛 鱈焼き アンチョビ 紫蘇の実ラヴィゴット

肉料理 かつべ牛 エストファード じゃがいも

アヴァンデセール または フロマージュ

和梨 または ブルーチーズのスフレグラス 蜂蜜

デザート 柑橘類のタルト

ミニマルディーズ 3 品

【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)

<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/restaurant-bellustar.html>

【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



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