

## Press Release

報道関係各位

2026年1月22日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京 | 美食のジャパニーズウイスキーペアリングコース

『Bellustar Journey』第12弾を3月26日・4月23日に開催

響17年を含む希少ウイスキーとスペシャリテが奏でる、2夜限定の特別な体験



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol12/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel（東京都新宿区、総支配人 西川克志）は、45階のメインバー「Bar Bellustar」にて、希少なジャパニーズウイスキーをコース料理とのペアリングでご堪能いただくスペシャルイベント、『Bellustar Journey ~Japanese Whisky Pairing Course Experience~』を、2026年3月26日(木)、4月23日(木)の2夜限定で開催いたします。

BELLUSTAR TOKYOでは、バーテンダーとシェフが創り上げるお酒とその風土が育む食材との出会いのマリアージュをお愉しみいただくペアリング「Bellustar Journey」を定期的にご提供しています。第12弾となる本企画「Japanese Whisky Pairing Course Experience」では、ビバレッジディレクター 吉田茂樹と Restaurant Bellustar シェフ 竹末宗弘による特別なコラボレーション。世界が注目するジャパニーズウイスキー「響17年」をはじめ、希少な5銘柄を厳選し、それぞれの個性に合わせた飲み方と料理とのマリアージュで、その魅力を余すことなくお愉しみいただきます。



本企画は、日本の風土や食と融合した、シェフ、ソムリエ、バーテンダーの感性と技術が織りなすペアリングコースを創りたいという吉田の想いからスタートしました。数に限りのある希少銘柄をご提供するため、開催は2夜のみの限定となります。

#### ビバレッジディレクター 吉田 茂樹 コメント

「各地の蒸溜所を訪れるなかで、現地の食事とウイスキーの組み合わせを楽しむことが、旅の醍醐味のひとつだと感じていました。国産ウイスキーだけでも、香りや味わいの幅が非常に広く、気が付けばコースとして成り立つ程、選択肢が増えました。

最初にコース料理を想定したウイスキーを提供順にグループに分けし、それぞれに合う料理のイメージをシェフに提案、その土地の食材や和の素材、さらにバーならではの要素を組み込んだコース構成をシェフとともに練り上げていきました。実際にマリアージュを試しながら、香りや余韻が響き合うペアリングを模索するプロセスは、ワインとはまた違う難しさと面白さがありました。

料理との相性を最大限に引き出す飲み方でウイスキーをご提供し、それぞれの個性を楽しみながら、新たなウイスキーの魅力を体験いただけるペアリングコースをお愉しみください。」



#### Restaurant Bellustar シェフ 竹末 宗弘 コメント

「『Bellustar Journey』では、ウイスキーの個性やテロワールに合わせて料理を考案するという、通常とは逆の発想に挑戦しています。このプロセスには毎回新しい発見があります。香りや樽のニュアンス、ピート感を引き立てるため、塩味・酸味・スモーク感・発酵要素を細かく調整し、一皿ごとに響き合う香りと余韻を追求しました。料理とウイスキーが互いを高め合うペアリングの奥深さを、ぜひ五感で体験してください。」



### ■日本の風土や食と融合した、シェフ、ソムリエ、バーテンダーの感性と技術が織りなすペアリングコース

#### アミューズ

シングルモルト余市アロマティックイースト 2022  
ウイスキーフロート レモンスパイラルハイボール  
× 桜鱈のキッシュ 発酵クリーム

ウイスキーは、シャンパンをイメージし、レモンスパイラルを纏わせたハイボールで。合わせるのは、北海道産のサクラマスのキッシュ。ウイスキーとレモンの香りが合わさり、発酵クリームとパイ生地の味わいも溶け合います。飲むたびにレモンピールのスプリングが対流を生み、一口ごとに変化していく味わいも愉しんでいただけます。



## オードブル

イチローズモルト秩父レッドワインカスク 2023

× 鴨とフォアグラのパテ・アンクルート

奈良漬けと味噌のコンディマン

赤ワイン樽の深みのあるベリーの香りを持つウイスキーを、デキャンタでスワリングして香りをたたせてからロックでお召し上がりいただきます。パテ・アンクルートの野性味ある複雑さ、スパイス感が樽の要素と調和します。秩父味噌の風味と奈良漬けの食感や甘味ある深い味わいがウイスキーの個性と響きあい、それぞれに愉しめる贅沢な組み合わせです。



## 魚料理

シングルモルト駒ヶ岳／シングルモルト津貫 五島

ウイスキーカクテル

× 帆立貝のお米焼き 鰻の燻製 浅利のエキューム

2025年秋にリリースされたシングルモルト駒ヶ岳と東急ホテルズオリジナルウイスキー「津貫 五島」をペニシリソのツイストカクテルに。洋梨やレモン蜂蜜・生姜を加えたフルーティーな香りが調和します。

料理はホタテのポアレに炭火でパリッと表面を焼き上げた鰻の燻製を重ね、ウイスキーの smokey さ、ミネラル感、ヨード香と合わせる一皿に仕上げました。



## 肉料理

響 17 年

× 薫で燻した白老牛のグリル 行者大蒜

オランデーズソース

2018年に生産終了となった幻のウイスキー、ジャパンニーズブレンデッド技術が結実した最高峰「響 17 年」が登場。稻わらで蒸した黒毛和牛に、和牛を味わう日本料理の粋「すき焼き」をイメージした甘辛いソースを合わせた一皿とともに。

響 17 年の深い熟成感と、和の旨味が重なる贅沢なマリアージュをご堪能いただけます。



## デザート

厚岸シングルモルトウイスキー立春

× 国産ブルーチーズのマドレーヌ

蜂蜜・胡桃・レーズンのアイス

コースの締めくくりは、厚岸 24 節気のなかでも、春の訪れを力強く表現した深みのあるピートと甘味をもつ味わいをハイボールで。国産ブルーチーズのやわらかな塩味と胡桃の食感が特徴のマドレーヌ、ウイスキーに漬け込んだレーズンとアイスクリームを絡め、甘みと塩味の調和する一皿。甘じよっぱさとピート感のコントラスト、ウイスキー漬けレーズンが最後まで余韻を残します。



## **【Bellustar Journey ~Japanese Whisky Pairing Course Experience~ 概要】**

開催日： 2026年3月26日(木)、4月23日(木) 2夜限定開催  
時 間： 19:00 開始～21:00 終了予定 (18:30 開場)  
料 金： 35,000円(税・サービス料込)  
予約受付： ご利用前日18:00までの事前予約制。電話またはウェブにてお願ひいたします。  
電話:03-6233-8455(直通)  
ウェブ:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol12/>

## **【Bar Bellustar 概要】**

世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、厳選した農園から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーや世界中の美酒が出会うメインバー。煌めく絶景とエンターテインメント要素をもつメニューと臨場感あふれるパフォーマンスでこの場所だけのバータイムをお過ごしいただけます。

フロア： 45階  
営業時間： 平日 17:00～24:00(L.O. 23:30)  
土日祝日 13:30～24:00(L.O. 23:30)  
席数： 58席  
電話： 03-6233-8455(直通)



※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さま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・千葉

E-mail:[pr.ppbtk@panpacific.com](mailto:pr.ppbtk@panpacific.com) / Tel:(03) 6233-7693