



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2026年3月12日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京 45階 | スプリングアフタヌーンティー ～緑耀～

旬の果実と野菜で和を彩る 魅力あふれるスイーツ&セイボリー

2026年5月2日(土)～6月28日(日)までの土・日・祝日限定



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/en/restaurant-bar/bar/afternoontea/2605/>

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、「スプリングアフタヌーンティー ～緑耀～」を1日20食限定で、2026年5月2日(土)から6月28日(日)までの土・日・祝日限定でご提供いたします。

初夏の爽やかな空気に包まれながらお楽しみいただくのは、旬の食材を贅沢に取り入れ、輝く新緑のカラーに彩られたアフタヌーンティー。

スイーツは、柑橘を抹茶のムースと合わせ盆栽にみたてた「抹茶と柑橘の盆栽タルトレット」、フレッシュ感とやさしい甘さの「メロンと練乳のショートケーキ」など果実のスイーツ3種と、甘みと酸味が爽やかに重なるフルーツマトのジュレやジャガイモのミルフィーユなど旬の野菜のスイーツが3種。味わいはもちろん、見た目も季節の情緒をたっぷり表現したパティシエの技とアイデアが光ります。セイボリーやアミューズにも、旬ならではの旨みと甘みを丁寧に閉じ込め、季節の味覚をお楽し



みいただけます。

毎回好評いただいているバーテンダーが考案するスペシャリティドリンクには、「茶筌で仕立てた冷抹茶」をご用意。こだわりのティーセレクションとともに、贅沢な午後のひとときをお過ごしいただけます。

■旬の野菜や果実を用いた芳醇なスイーツ

<野菜のスイーツ>

フルーツマトのジュレ ホワイトポートの余韻

フルーツマトをホワイトポートワイン、バニラ、レモンでコンポートし、温度や火入れの時間を細やかに調整した「キュイソン」で、透明感のあるジュレを重ねました。グラスの底にはフルーツマトの果肉感を残したフランス流ジャム「コンフィチュール」を忍ばせました。甘みと酸味が爽やかに重なります。



じゃがいものミルクフィーク ショコラ仕立て

クリスピー状にしたじゃがいもにヴァローナ社のチョコレートとガナッシュクリームをサンドし、桜パウダーで春色にデコレーションしました。じゃがいもの香ばしさとミルクキーなチョコレートが組み合わさったミルクフィークです。

カモミール香る 白いんげん豆のクリーム

白いんげん豆のムースのなかに、カモミールのクリームと白いんげん豆の甘露煮を入れました。いんげん豆の自然な甘みとカモミールの香りが織りなす、穏やかな味わいです。

<果実のスイーツ>

抹茶と柑橘の盆栽タルトレット

旬の柑橘を合わせた抹茶のムースに香ばしいゴマの甘みのあるタルト生地「シュクレ」を組み合わせ、盆栽をイメージしています。抹茶のスポンジ生地とチョコレートで新緑を表現しており、抹茶のほろ苦さと柑橘の瑞々しさが調和します。



メロンと練乳のショートケーキ

宝石箱をイメージし、レモンのゼリーでジュエリーの煌めきを演出しました。

練乳のコクを感じられるクリームに、瑞々しいメロンを合わせたやさしい甘さと果実感のあるショートケーキです。

ブルーベリーを閉じ込めたフロマージュブランのムース

アーモンドが香るビスキュイ生地の上にフロマージュブランのムース、なかにはブルーベリーのゼリーとジャムを合わせました。ブルーベリーのやさしい酸味とフロマージュブランのコクが口のなかで広がります。



<スコーン>

プレーンスコーン

にんじんとくるみのスコーン

(クロテッドクリーム・自家製苺ジャム)

■春の恵みをたっぷり味わうアミューズとセイボリー

蛤と海藻のフラン

蛤の出汁をベースに水菜とわかめ、蛤の身が入った茶碗蒸し風のフラン。やさしく上品な春の食材の旨みをたっぷり味わっていただけます。

国産牛サーロインのローストビーフサンド

国産牛のサーロインを贅沢に使い、春にもっとも香りが良いとされる西洋わさび「レフォル」で仕上げたソースで、ピリッとアクセントをきかせました。



帆立と海老のタルタル仕立て 桜のベール

帆立と海老にさっと火を入れ、タルタル状に。

桜のエキスでシートをつくり、ベール状にコーティングし、春の装いに仕上げました。

生ハムとピペラードのタルトレット

ごく薄いタルト生地に、ラタトゥイユとスクランブルエッグを混ぜてつくる「ピペラード」をのせて、上からフランス産の生ハム「ジャンボンドバイオンヌ」を纏わせませす。パルミジャーノレッジャーノをかけて仕上げました。

桜鱒とほうれん草のキッシュ

燻製した桜鱒とソテーしたほうれん草のキッシュ。ふわっとしたスフレ状の軽やかな食感に仕上げ、ホイップした発酵クリームと、爽やかな香りのディルを添えました。

■バーテンダーが考案するスペシャルティドリンクや、フリーフローでお愉しみいただくこだわりのティーセレクションとともに

スペシャルティドリンク

茶筌で仕立てた冷抹茶

茶筌で丁寧に点てた冷抹茶は、やさしい泡立ちとともに涼やかさと奥行きのある旨み、ほのかな苦味をお愉しみいただけます。



フリーフロードリンク

- ・コーヒー各種
- ・紅茶: JINGTEA 4 種
- ・ハーブティー: KUSMITEA 4 種
- ・中国茶: 遊茶 4 種
- ・ジャパニーズティー: レイヴ・エステート / グリーンティ五島 6 種



【スプリングアフタヌーンティー ～緑耀～ 概要】

販売期間： 2026年5月2日(土)～6月28日(日)の土・日・祝日限定

提供時間： 13:30～17:30(最終入店 15:30) ※2時間制

数量： 1日20食限定

料金： 8,200円

シャンパンフリーフロー付き 12,000円(サービス料15%・消費税込)

内容： アミューズ1種、セイボリー4種、スイーツ6種、スコーン2種

スペシャルティドリンク1種

<フリーフロー>コーヒー各種、紅茶・ハーブティー・中国茶各4種、緑茶6種

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ご予約ください。

電話：03-6233-8455(直通)

Web：

https://www.tablecheck.com/shops/bar-bellustartokyo/reserve?menu_lists=69a93f68435b12219f6255e4

【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と世界中の美酒が会うメンバー。休日の午後はこだわりのアフタヌーンティーもご用意し、地平線までを見渡す東京の大パノラマを眼下に、日常を離れた贅沢な時間を過ごせます。

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



※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

マーケティングコミュニケーションズ：西田・千葉

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