

Press Release

報道関係各位

2026年5月27日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京が贈るペアリングセット

『Bellustar Journey 第13弾 ～厚岸 Whisky Experience～』

オリジナルラベルのシングルモルトと「北海道の食」のペアリングを6月1日より期間限定で提供開始



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol13/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 鳥井 武志)は、45階のメインバー「Bar Bellustar」にて、北海道・厚岸蒸溜所の『厚岸シングルモルト ベルスターカスタストレングス』と、その風土を感じる料理とのペアリングを愉しむ、期間限定企画『Bellustar Journey 第13弾 ～厚岸 Whisky Experience～』を2026年6月1日(月)から6月30日(火)まで提供いたします。

■厚岸の風土を、料理とともに味わうペアリング

「Bellustar Journey」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楽しみいただくペアリングシリーズです。

第13弾となる今回は、ホテルの開業3周年を記念して作製した、北海道・厚岸蒸溜所の『厚岸シングルモルト ベルスターカスタスト



レングス』とともに、ビバレッジディレクター 吉田茂樹とJAM17 DINING シェフ 大津ルカがご提案いたします。

今回のペアリングでは、厚岸ならではの風土に育まれたウイスキーならではの個性に注目。時間とともに変化する香りや余韻を、料理とともに立体的にお愉しみいただけます。

料理には、北海道産帆立貝やズワイ蟹、鮭とば、厚岸産天然鹿股肉など、北の大地と海の恵みを取り入れました。厚岸という土地が育む食材と、複雑で深みのあるウイスキーが響き合い、その土地ならではの風景や雰囲気に触れていただける体験をご提供いたします

■BELLUSTAR TOKYO オリジナルラベル 『厚岸シングルモルト ベルスターカスクストレングス』

<ビバレッジディレクター 吉田 茂樹 コメント>

『Bellustar Journey』ではこれまで、国内外のさまざまなウイスキーをテーマに、その土地の風土や食文化を感じていただけるペアリングをご提案してきました。今回ご紹介する厚岸ウイスキーは、海風や深い霧、湿潤な気候、泥炭(ピート)などの自然環境が生み出す、アイラモルトを思わせる力強さと、日本らしい繊細な旨味を兼ね備えた一本です。ローズゴールドのような色合いや和三盆を思わせる上品な甘み、時間とともに変化するシェリー樽由来の香り、昆布だしのような旨みの余韻まで、その魅力を北海道の食材を取り入れた料理とのペアリングで表現しました。日本の風土が育むクラフトウイスキーの魅力を、世界中のお客様さまにご体験いただきたいと思っております。」



■ペアリングフード 『厚岸シングルモルト アミューズセレクション』



・グリーンオリーブとアスコーラナ・鮭とば(写真左)

グリーンオリーブの塩味と鮭とばの凝縮した旨味が、厚岸ウイスキーのスモーキーさやシェリー由来の香りと調和。時間とともに変化する味わいを引き立てます。

・石窯で焼き上げた厚岸産天然鹿股肉のロースト(写真中央)

厚岸産天然鹿股肉を石窯で香ばしく焼き上げ、冷製ローストに仕立てました。力強い旨味と野性味が、ピート由来のスモーキーさや長く続く余韻と美しく響き合います。仕上げには、トリュフと椎茸が香る塩を添え、奥行きのある味わいに仕上げました。

・ビスク クロケット(写真右)

北海道産帆立貝とズワイ蟹の旨味を閉じ込めたビスク クロケット。厚岸ウイスキーが持つ海風を思わせるミネラル感やほのかな塩味と重なり、口のなかに豊かな余韻が広がります。

<JAM17 DINING シェフ 大津ルカ コメント>

「今回のペアリングでは、ウイスキーを主役に据え、料理単体ではなく、口のなかでマリアージュが完成していく感覚を大切に構成しました。2つの食文化に触れながら育った、イタリアと日本のルーツがあるシェフならではの感性を活かし、厚岸ウイスキーの個性に寄り添う料理へとアレンジしています。特に今回は『厚岸産』にこだわり、食材の選定には苦労もりましたが、厚岸産天然鹿肉のローストは、ウイスキーとの一体感を強く感じられる、忘れられない一皿になっていると思います。」



【Bellustar Journey 第13弾 ～厚岸 Whisky Experience～ 概要】

【販売期間】 2026年6月1日(月)～6月30日(火)

【料金】 5,500円(税・サービス料込)

【内容】 ペアリングセット

- ・BELLUSTAR TOKYO オリジナルラベル 『厚岸シングルモルト ベルスターカスクストレングス』
- ・ペアリングフード 『厚岸シングルモルト アミューズセレクション』

【ご予約はこちら】https://www.tablecheck.com/bar-bellustartokyo/reserve?menu_items=6a0ad6087a8712928677d0fa

【プロフィール】

吉田 茂樹 Director of Food & Beverage / Bartender

都内のホテルに入社後、バーを中心にキャリアを積み、セルリアンタワー東急ホテルのオープニングスタッフとして「ベロビスト」の立ち上げを経験。その後、メインダイニングやラウンジなど、ホテル内のさまざまなサービスを経験し、再びバーを主体に活動。

2007年に「ダビドフ・シガーサービスコンクール2007」で最優秀賞を受賞、2012年には「WORLD CLASS 2012 世界大会」の Cocktails Against the Clock 部門で優勝し、独創的なカクテルのクリエイションに定評がある。2022年には、「BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel」の開業に伴い、「Bar Bellustar」のビバレッジディレクター/バーテンダーとして着任。バー、メインダイニング、ティーラウンジなど幅広く培った経験から料理との関係性やハーブ、スパイス、茶類も含めた Food&Beverage の総合的な知識と経験を持ち合わせており、多彩な発想からメニュー考案や企画立案、セミナー開催などで活躍の場を広げている。2026年4月に料飲統括支配人に就任。



大津 ルカ JAM17 DINING Chef

イタリアと日本、2つの文化を背景に持ち、両国を行き来しながら育った。幼少期から家庭で本格的なイタリア料理に親しみ、自然と食への感性を磨いてきた。国内外でオープニングや再建に関わる現場を経験し、調理とサービスが一体となった“体験としての料理”を信条に、一皿に物語を込めるスタイルを培ってきた。

2025年7月、「JAM17 DINING」シェフに就任。現在は石窯を備えたオープンキッチンでチームを率いながら、ライブ感のある調理と温もりのある接客を両立させ、「ここでしか味わえない一皿」の創出を目指す。料理の軸にあるのは、素材への敬意と温度へのこだわり。信条は「笑顔でいること」。明るい空気は職場全体に伝染し、お客さまの満足度にもつながると考える。料理の本質にある人と人のつながりを大切にしながら、日々の一皿に心を込める。



【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や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: 西田・千葉

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