

Press Release

報道関係各位

2026 年 8 月 6 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

新宿 ベルスター東京で味わう秋限定アフタヌーンティーと、
希少銘柄を味わう新たなウイスキーテイasting体験が登場！



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2609/>

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、秋の味覚を贅沢に取り入れた「オータムアフタヌーンティー」を 2026 年 9 月 5 日（土）から 11 月 29 日（日）までの土日祝日限定でご提供いたします。また、希少なジャパニーズウイスキーをワゴンサービスで味わう「Japanese Whisky Tasting Flight」を 2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）までの期間限定で実施いたします。

Bar Bellustar では、旬の味覚を繊細に表現したアフタヌーンティーと、バーテンダーによるワゴンサービスで愉しむジャパニーズウイスキーのテイasting体験を通じて、秋の訪れを感じる優雅なひとときを演出いたします。



オータムアフタヌーンティー

色づく秋の景色を眺めながらお愉しみいただく「オータムアフタヌーンティー」は、和栗や無花果、南瓜など旬の野菜や果実を贅沢に取り入れ、実り豊かな秋を表現しました。見た目にも美しいスイーツ6種に加え、茸や銀杏、国産牛など秋の味覚を味わうアミューズやセイボリーをご用意。バーテンダー考案のスペシャルティドリンク「錦秋」と、こだわりのコーヒー&ティーセレクションとともに、秋ならではの優雅なひとときをお愉しみください。

■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】

南瓜とラムレーズンのガトー

やさしい甘みの南瓜ムースに、ラム酒に漬け込んだレーズンを合わせたサワークリームを閉じ込めました。チョコレート生地を重ねることで、まろやかで奥行きのある味わいに仕上げました。

生姜とピオーネのヴェリーヌ

フレッシュのピオーネとグレープのゼリー、生姜とマスカットのゼリーを重ね、アクセントに生姜のコンボートを重ねました。紅葉のシロップ漬けをあしらひ、秋の彩りを表現したグラスデザートです。



蓮根のブラウニー ショコラクリーム

フレッシュの蓮根を混ぜ込んだブラウニーに、なめらかなショコラクリームを合わせました。メープルシロップで糖掛けしたくるみと、蓮根チップスが香ばしさと食感のアクセントを添える一品です。

【果実のスイーツ】

キャラメル香る洋梨のムース

香ばしいキャラメルムースに、キャラメリゼした洋梨をたっぷりと閉じ込めました。スパイス香る生地、サクサクとした食感の生地、チョコレート生地の3層が織りなす、食感と香りのコントラストをお愉しみいただけます。



無花果が彩るタルトレット

香ばしいヘーゼルナッツクリームに、なめらかなカスタードクリームと無花果のゼリーを重ね、フレッシュの無花果を贅沢にあしらいました。無花果のやさしい甘みと豊かな香りが広がるタルトレットです。

フリルを纏った和栗のモンブラン

2種類のクリームをブレンドした口どけなめらかなモンブランクリームを、サクサクと軽やかな食感のメレンゲに重ねました。和栗の豊かな風味と、異なる食感をお愉しみいただける一品です。

【スコーン】

プレーンスコーン

紫芋のスコーン

(クロテッドクリーム・自家製ジャム)



■秋の味覚をたっぷり味わうアミューズとセイボリー

【アミューズ】

茸のヴルーテ 帆立貝のタルタル添え

秋の味覚であるマッシュルームや椎茸をつかい、なめらかな口当たりのスープ「ヴルーテ」に仕上げました。帆立貝のタルタルを合わせることで、帆立の食感と茸の豊かな風味をご堪能いただけます。



【セイボリー】



国産牛のステーキサンドイッチ

ミディアムレアに焼き上げた国産牛のサーロインを、マスタードをきかせたソースとソテーした玉ねぎとともにサンドイッチに仕上げました。玉ねぎの甘みとジューシーな国産牛の旨みが織りなす味わいをお楽しみください。

イカとクスクスのタルト仕立て

竹炭を練り込んで焼きあげたタルトに、トマトソースで和えた世界最小のパスタ「クスクス」を入れ、柑橘が香るイカをあしらいました。濃厚なトマトソースの風味と、クスクスとイカの異なる食感が調和する一品です。

フォアグラームスのスダチ仕立て

旬の果実であるスダチをくりぬいて器にし、そのなかにフォアグラームスを閉じ込みました。くりぬいたスダチの果汁とはちみつを合わせたソースを流し入れ、濃厚なフォアグラームスと甘酸っぱいスダチの爽やかな味わいをご堪能ください。

サーモンとほうれん草・銀杏のキッシュ

サーモンとほうれん草、銀杏をつかい、フランスの伝統料理「キッシュ」に焼き上げました。クレームエペスのほどよい酸味が、サーモンの旨みと銀杏ならではのもちもちとした食感を引き立てます。

■バーテンダーが考案するスペシャリティドリンクや、
フリーフローでお楽しみいただくこだわりのコーヒー&ティーセレクションとともに

スペシャリティドリンク 『錦秋』

紅葉に彩られた秋空を思わせるオレンジ色の一杯は、スパイスの芳醇な香りとルイボスバニラのまろやかな甘さ、りんごや白ブドウなどの果実の甘酸っぱい味わいが調和し、秋の深まりを感じさせます。

Coffee & Tea Selection

- ・ 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 4 種／グリーンティ五島 2 種
- 多彩なセレクションをご自由にお召し上がりいただけます。



【オータムアフタヌーンティー 概要】

販売期間：2026年9月5日（土）～11月29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

料 金：8,200 円

シャンパンフリースロー付き 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

〈Coffee & Tea Selection〉

コーヒー、紅茶・ハーブティー・中国茶、緑茶

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）

ご予約はこちら：https://www.tablecheck.com/bar-bellustartokyo/reserve?menu_lists=6a7052ef37da85af17c9543b

Japanese Whisky Tasting Flight

Bar Bellustar では、国内外のウイスキー愛好家に向け、希少なジャパニーズウイスキーを厳選したテイスティングセットを 3 種類ご用意いたします。銘柄ごとの個性や味わいの違いをじっくりとお楽しみいただけるラインナップはもちろん、ウイスキー初心者の方にも新たな魅力との出会いをご提供します。

お客さまの目の前までバーテンダーがサービスワゴンで運び、それぞれのウイスキーが持つ歴史や造り、香りの特徴などを紹介しながらご提供。ストレート以外にも、お客さまのお好みに合わせた飲み方をご提案することで、一人ひとりに寄り添った特別なテイスティング体験を演出します。

Bar Bellustar ならではの上質なおもてなしとともに、日本が誇るジャパニーズウイスキーの奥深い世界をご堪能ください。



【Japanese Whisky Tasting Flight 概要】

販売期間：2026年9月1日（火）～10月31日（土）

提供時間：平日 17:00～24:00（L.O. 23:30）

土日祝日 13:30～24:00（L.O. 23:30）

料 金：

Richness of Sherry 5,500 円

（イチローズモルト & グレーン “ベルスター” リミテッドエディション、YUZA オロロソシェリーカスク、長濱 THE FIFTH BATCH 各 15ml）

Japanese Smoky Crew 6,500 円

（厚岸シングルモルト Bellustar Edition カスクストレングス、余市 10 年、三郎丸 III THE EMPRESS 各 15ml）

The Complete YAMAZAKI 9,500 円

（山崎蒸留所 “ベルスター” 12 年、山崎 12 年、山崎 18 年 各 15ml）

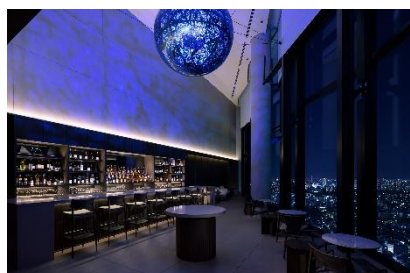
予約受付：電話またはウェブにてご予約ください。

電話：03-6233-8455（直通）

ご予約はこちら：

https://www.tablecheck.com/bar-bellustartokyo/reserve/experiences?menu_lists=6a6c531e4ab0328c61f0d5b0

【Bar Bellustar 概要】



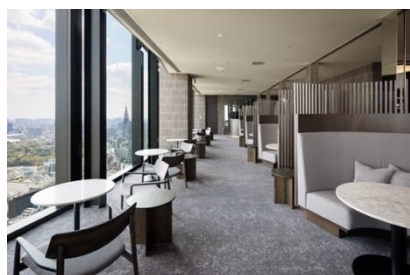
世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、こだわりの生産者から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーと世界中の美酒が出会うメンバー。休日の午後はこだわりのアフタヌーンティーもご用意し、地平線までを見渡す東京の大パノラマを眼下に、日常を離れた贅沢な時間を過ごせます。

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：小瀧・千葉

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