

Press Release

報道関係各位

2026 年 10 月 15 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京が贈る、大切な人と喜びを分かち合う特別な時間
ホリデーシーズン限定の
クリスマスディナーやアフタヌーンティーを開催
～2026 年 12 月 1 日 (火)から順次提供開始～



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/holiday2026/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 鳥井武志)は、2026 年 12 月 1 日 (火)より、ホリデーシーズンを華やかに彩る限定メニューや、心身をゆっくりと癒すスパのギフトなど、季節ならではの特別な企画をご用意します。

新宿のまちを眼下に望む天空のラグジュアリーホテル、BELLUSTAR TOKYO のホリデーシーズンのテーマは、「Share」。一年の締めくくりを迎えるこの季節に、大切な方と過ごす時間や、日常のなかにある小さな喜びを分かち合い、心豊かにお過ごしいただける多彩なプランをご用意いたします。

地上約 200m に位置する「Restaurant Bellustar」では、煌めく東京の景色とともに、ホリデーシーズンならではの華やかな美食体験をお愉しみいただけるスペシャルメニューをご用意いたします。「Bar Bellustar」では、ペアリングコースに加え、クリスマスシーズンを彩るアフタヌーン



ティーが登場し、華やかなスイーツやセイボリーを囲みながら、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。「鉄板 天祐」では、厳選した食材をシェフが目の前で焼き上げる臨場感とともに、素材の持ち味を堪能できる特別なコースをご用意。

さらに、最上階に位置する「SPA sunya」では、ホリデーシーズンの贈り物にもおすすめのギフトをご用意。大切な方への贈り物としてはもちろん、自分自身へのご褒美としても、日常のなかで心ほどけるひとときをお楽しみいただけます。

■ Restaurant Bellustar／クリスマスコース



日本各地の冬の恵みを厳選し、それぞれの素材が持つ豊かな風味を最大限に引き出した特別コースをご用意いたしました。伝統的なフレンチの技法を礎に、素材の個性を丁寧に引き出しながら、自由な発想と繊細な感性で一皿一皿を仕立てています。前菜にはビュッシュ・ド・ノエルを模したパテ・アンクルートを。メインデザートには、レストランに飾られたアートからインスピレーションを得て、視覚と味覚の両面で楽しめる一品に。

シャンパンをはじめとするワインペアリングもご用意しております。料理との魅惑的なマリアージュを通じて、より豊かなひとときをお過ごしください。

【提供期間】 2026 年 12 月 24 日 (木)、25 日 (金)

【提供時間】

ランチタイム 15,000 円 | 12:00～15:00 (L.O. 14:00)

ディナータイム 35,000 円 | 17:00～22:00 (L.O. 21:00)

※ディナータイムのみ、窓側確約席:40,000 円

※窓側確約席は 17:00 または 17:30～／20:00 または 20:30～の 2 部制を予定しております。

【コース内容】 ※期間中はクリスマスコースのみのご提供となります。

< MENU NOEL LUNCH >

アペリティフ 3 品／毛蟹 雲丹 甲殻類のフラン コンソメ キャビア／銀の鴨とフォアグラのビュッシュ・ド・ノエル “サレ”／金目鯛 ミントトマトマリネ バジル／黒毛和牛サーロインのロティ 炭の香り ソース・ベアルネーズ／苺 トンカ豆 飴のドーム／ミニャルディーゼ 3 品

< MENU NOEL DINNER >



アペリティフ 3 品／毛蟹 雲丹 甲殻類のフラン コンソメ キャビア／銀の鴨とフォアグラのビュッシュ・ド・ノエル
“サレ”／甘鯛 ミニトマトマリネ バジル／オマール海老 柚子胡椒 オマールディーズ／黒毛和牛フィレ肉のロ
ティ 炭の香り ソース・ベアルネーズ／柑橘類の小さなデザート もみの木の香り／苺 トンカ豆 飴のドーム／ミ
ニャルディーズ 3 品

※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。

【お問い合わせ】 03-6233-7388(直通)

【ご予約はこちら】 <https://www.tablecheck.com/ja/restaurant-bellustartokyo>

■ Bar Bellustar

クリスマス アフタヌーンティー

華やかなホリデーシーズンにお愉しみいただく「クリスマス アフタヌーンティー」は、苺やチョコレート、ピスタチオなどを贅沢に取り入れ、季節のモチーフを散りばめたスイーツ 6 種をご用意。プレゼントボックスに見立てた人参と林檎のムースや、愛らしいトナカイ仕立てのフォレノワールなど、見た目にも心躍るスイーツが並びます。さらに、ズワイガニや国産牛、帆立など冬の味覚を取り入れたアミューズやセイボリーもご用意。煌めく新宿のまち並みを望む Bar Bellustar で特別な季節にふさわしい優雅なひとときをお愉しみください。



【アミューズ】

ズワイガニとピスタチオ、百合根のフラン

【セイボリー】

- ・国産牛のローストビーフサンド
- ・帆立のタルタルとサーモンのタルト
- ・タルトファータと茸のキッシュ
- ・彩り野菜と生ハムのミニサラダ

【野菜のスイーツ】

- ・人参と林檎のムース～プレゼントボックス～
- ・黒豆とピスタチオのタルトレット
- ・蕪とハイビスカスのヴェリーヌ

【果実のスイーツ】

- ・トナカイ仕立てのフォレノワール
- ・柑橘香る フロマージュブランムース
- ・苺華やぐショートケーキ

【スコーン】

- ・プレーンスコーン
- ・4 種チーズのスコーン

【スペシャルティドリンク】 ※以下から 1 種類お選びください

- ・ヴェルツ・ロート(モクテル)
- ・クラウト・ヴァイス(モクテル)

【Coffee & Tea Selection】

コーヒー、紅茶、ハーブティー、中国茶、日本茶

【提供期間】 2026 年 12 月 5 日(土)～12 月 20 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】 9,200 円／シャンパンフリーフロー付き 13,000 円 (サービス料 15%・消費税込)

【お問い合わせ】 03-6233-8455(直通)

【ご予約はこちら】 https://www.tablecheck.com/bar-bellustartokyo/reserve?menu_lists=6ac372fb758a5047a290c340

※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。

クリスマス ペアリングディナーコース



Bar Bellustar では、クリスマスの夜を彩る特別なコース料理と、ペアリングカクテルセレクションを含むドリンクフリーフローをご用意いたします。前菜からメイン、デザートまで趣向を凝らした全 5 品に合わせ、料理の味わいを引き立てる多彩なドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。煌めく新宿で、特別な夜にふさわしい華やかなディナータイムをご堪能ください。

【提供期間】 2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)

【提供時間】 17:00～22:00 (最終入店 20:00) ※2 時間制、ドリンクのオーダーは終了 30 分前までとなります。

【料金】 コース料理 5 品／ドリンクフリーフロー 23,000 円

窓側ソファ席確約／乾杯シャンパン「クリュッグ」1 グラス 26,000 円

メニュー

オシェトラキャビアと帆立のタルタル カリフラワーのムース／ヤシオマスの軽い燻製とビーツサラダ／オマール海

老と茸のリゾット／国産牛ロースのグリルとフォアグラのポアレ マデラソース／小さなビュッシュ・ド・ノエル
ドリンク

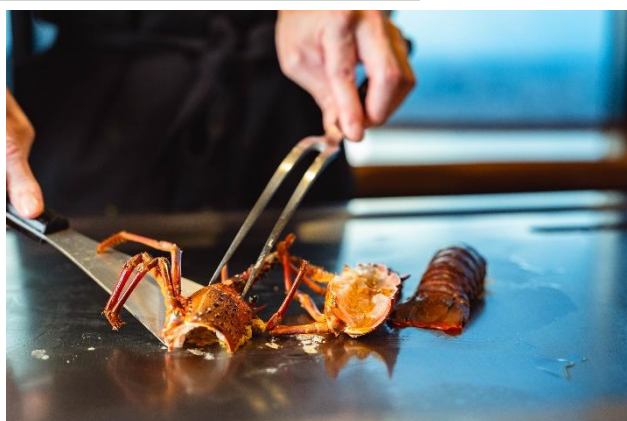
Bar Bellustar ペアリングカクテル

ビスキュイ・ローズ レオナルド／薬膳ジンフィズ／マラクヤサワー／カカオエスプレッソマティーニ／
ワイン／日本酒／国産ウイスキー、スピリッツ／ソフトドリンク

【お問い合わせ】 03-6233-8455(直通)

【ご予約はこちら】 https://www.tablecheck.com/bar-bellustartokyo/reserve?menu_lists=6ac374acaa08bf5745ca4f45

■鉄板 天祐／クリスマスコース



新宿副都心の煌めく夜景を望むカウンター席でお愉しみいただくのは、鉄板 天祐が誇る希少な「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」。伊勢海老をはじめ、シェフが厳選した旬の食材をふんだんに取り入れ、素材の魅力を引き立てる一皿一皿に仕立てます。厳選された食材が鉄板の上で焼き上がる音や香り、シェフの繊細な技を間近で感じながら、五感で味わう特別なクリスマスディナー。都会の喧騒を離れ、地上約 200m からの夜景とともに、華やかなひとときをお愉しみいただけます。

【提供期間】 2026 年 12 月 23 日(水)～12 月 25 日(金)

【提供時間】 デイナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)

【料金】 クリスマスコース 40,000 円

メニュー

- ・雲丹とコンソメのロワイヤル
- ・サーモンとキャビア、いくらブリニ
- ・フォアグラ 季節のフルーツとバルサミコソース
- ・黒トリュフとラヴィオリのスープ仕立て
- ・伊勢海老 からすみのソース
- ・天祐サラダ
- ・きたうちプレミアムビーフ
- ・焼き野菜
- ・御飯 または ガーリックライス
- ・香の物・赤出汁／デザート



【お問い合わせ】 03-6233-7654(直通)

【ご予約はこちら】 <https://www.tablecheck.com/ja/tenyu-bellustartokyo>

■SPA sunya／Holiday Gift ～Therapist's Selection～



ホテル最上階に位置する天空のスパでは、心身ともに浄化されることで自分自身を「空(ゼロ)」にし、深い安らぎで日常のストレスから解放される極上のトリートメントを提供しています。日本各地から選び抜いた精油をブレンドした、SPA sunya ならではのオリジナルアイテムを揃え、セラピスト自身が日々愛用するアイテムを特別価格でお愉しみいただけます。なかでも、数量限定の「フェイシャルアイテムフルセット」は毎年完売する人気のセット。上質な香りに包まれながら、いつものお手入を格別なリラクゼーションへと導きます。ご自宅でも、SPA sunya の世界観とともに、贅沢なひとときをお愉しみください。

【販売期間】 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 31 日(日)

【営業時間】 11:00～21:00(最終受付 20:00)

【内容／料金】 ※対象のホリデーギフトボックスをお買い上げの方に、カイニョミスト1本をプレゼント

- ・ソルト 3 個セット 1,700 円
- ・ソルト 5 個セット 2,800 円
- ・バーム&ソルト 4,500 円
- ・バスオイル 1 種&バスソルト 3 個セット 8,800 円
- ・バスオイル 2 種&バーム 13,200 円
- ・フェイシャルアイテムフルセット 30,000 円

【お問い合わせ】 03-6265-9110

<店舗概要>

【Restaurant Bellustar】

「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。

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)

席数: 36 席 (内個室 8 名、全 1 室)

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



【Bar Bellustar】

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

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



【鉄板 天祐】

店名に冠した「天祐」とは思いがけない幸運に恵まれること。シェフの熟練した技と季節ごとに移り変わる旬食材の巡り合わせにより、幸福なときを過ごしていただきたいという想いを込めました。選び抜いた和牛をはじめ、日本各地の厳選食材を目の前で仕上げます。壮大な景観が広がるカウンター席は、シェフとの会話を楽しみながら各席のプライベートが保たれるように配慮されています。

フロア: 45 階

営業時間:ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

ランチ 12:00～15:00 (L.O. 14:00)

席数: 10 席

<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/teppan-ten-yu.html>



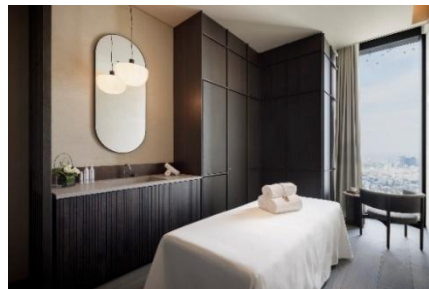
【SPA sunya】

サンスクリット語で「空」を意味する「sunya(スーニャ)」を店名に冠したホテル最上階にある天空のスパ。心身ともに浄化されることで自分自身を「空(ゼロ)」にし、深い安らぎで日常のストレスから解放されます。すべてのトリートメントルームおよびゆったりと寛げるスパラウンジからは、地上の賑わいからかけ離れた特別な視界が広がり、日本各地の大地の恵みを取り入れた季節感あふれるパーソナルトリートメントは、五感を刺激し新たなエネルギーで心身を満たします。

フロア： 47 階

営業時間： 10:00～21:00(最終受付 20:00)

<https://www.bellustartokyo.jp/spa/>



※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】

BELLUSTARTOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティングコミュニケーションズ: 千葉

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