Press Release

報道関係各位

2026 年 11 月 19 日
BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel
HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

東京・新宿　ベルスター東京・ホテルグルーヴ新宿、2 つの異なるホテルで華やかに迎える 2027 年。シャンパーニュや音楽、エンターテインメントが彩るカウントダウンイベントと、年末年始限定の美食体験をご用意



ベルスター東京の詳細はこちら：https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/countdown2026/
ホテルグルーヴ新宿の詳細はこちら：https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/countdown2026/

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel および HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel（東京都新宿区、総支配人：鳥井武志）は、2026 年 12 月 31 日（木）にカウントダウンイベントを開催するほか、12 月 31 日（木）から 2027 年 1 月 3 日（日）まで、年末年始限定の特別メニューをご用意いたします。

BELLUSTAR TOKYO では、45 階メインバー「Bar Bellustar」にて、シャンパーニュや音楽とともに新年を迎える華やかなカウントダウンイベントを開催するほか、館内のレストランでは、年末年始を彩る特別メニューをご用意いたします。 また、HOTEL GROOVE SHINJUKU では、17 階「JAM17 DINING & BAR」にて、DJ パフォーマンスやマジックショーなどのエンターテインメントを楽しみながら新年を迎えるカウントダウンイベントを開催いたします。
異なる魅力を持つ 2 つのホテルで、それぞれのスタイルで年末年始の特別なひとときをお楽しみください。

■Bar Bellustar で愉しむ、シャンパーニュと音楽が織りなすカウントダウン



新宿のまち並みを眼下に望む、BELLUSTAR TOKYO 45 階のメインバー「Bar Bellustar」では、美酒と上質な音楽に包まれながら、新たな年の幕開けを祝うカウントダウンイベントを開催いたします。
当日は、華やかな年越しにふさわしいシャンパーニュ「クリュッグ グランド・キュベ」をはじめ、バーテンダーが厳選したジャパニーズウイスキーやクラフトジン、日本酒など、多彩な銘酒をフリーフローでご用意。さらに、特別な夜を彩る優雅な演奏と、ブッフェスタイルのお料理をお愉しみいただけます。上質な美酒と美食、音楽に身を委ね、新しい年の訪れを優雅に祝う特別なひとときをお届けいたします。

【Bellustar New Year's Eve Countdown Party 2026-2027　概要】

日時：　2026 年 12 月 31 日（木）22:30～24:30（ドリンク L.O. 24:15）

料金：　通常席 1 名さま 35,000 円（クリュッグ グランド・キュベでの乾杯、ドリンクフリーフロー、ブッフェ付き）
窓側確約席 1 名さま 100,000 円（クリュッグ グランド・キュベを含むドリンクフリーフロー、ブッフェ、オシェトラキャビア付き

※窓側確約席は 2 名さまよりご予約を承ります。

※表示金額にはサービス料（15%）と消費税（10%）が含まれております。

演奏時間：23:00～ / 23:45～　予定

出演者：アレサンドロ・タケシ（ピアノ・ボーカル）
ピーター・ジェンス（ボーカル・ギター・ベース・ソロ演奏）

ご予約はこちら：https://www.tablecheck.com/ja/bar-bellustartokyo/reserve/landing?start_date=2026-12-31&num_people=2&utm_source=tablecheck_portal

※ご予約は前日 18 時まで承ります。

出演者のご紹介

アレサンドロ・タケシ



1996 年生まれ、米国出身。米国・マールボロ大学で音楽（作曲）を専攻し、2021 年に来日。都内のジャズバーを中心に演奏活動を行い、ライブやイベントでの演奏に加え、作曲・音響プロデュース・楽曲提供など幅広く手掛ける。新宿「Bar aLive」ではレギュラー演奏を担当。洋楽スタンダードから昭和歌謡、J-POP まで幅広いレパートリーを持ち、ピアノ弾き語りからボーカルパフォーマンスまで、多彩なシーンに合わせた演奏を得意とする。

ピーター・ジェンス



1991 年生まれ、米国出身。20 年以上にわたり音楽活動やライブパフォーマンスの経験を持つボーカリスト兼ギタリスト。ロック、ソウル、フォークを中心に幅広いジャンルの楽曲を演奏し、米国中西部でソロアーティストとしてバーやレストランを中心に活動。現在は東京を拠点に、ロックバンド「Konnichiwa Typhoon」のリーダー兼ボーカル・ギタリストとして活動するほか、ソロアーティストとしてもライブパフォーマンスを行っている。アコースティックギターやハーモニカを取り入れた弾き語りを得意とする。

年始の営業について

Bar Bellustar では、年始も引き続き営業し、新年のひとときをお過ごしいただけます。
2027 年 1 月 1 日（金・祝）は 15:00～24:00 の営業となります。

■音楽とエンターテインメントが彩る、JAM17 DINING & BAR のカウントダウンパーティー

東急歌舞伎町タワー17 階の「JAM17 DINING & BAR」では、新たな年の幕開けを祝うカウントダウンパーティー「SHINJUKU NYE 2026▶2027」を開催いたします。当日は、スパークリングワインをはじめ、ビールやカクテルなど、多彩なドリンクをフリーフローでご用意。さらに、DJ によるライブパフォーマンスやマジックショーに加え、フェイスペイントや 360°フォトブースなど、参加型コンテンツもお楽しみいただけます。
また、エレベーターホールから JAM17 GELATERIA へと続く壁面には、2026 年の 12 か月をたどりながら新年へと向かう期間限定のレコードウォールが登場！2027 年の文字をあしらったパネルや、新年の記念撮影をお楽しみいただけるフォトスポットを設け、年末年始ならではの特別な空間を演出します。
音楽とエンターテインメントが交差する賑やかな空間で、大切な人とともに新しい年の幕開けをお楽しみください。


昨年のテーブルマジックの様子

【SHINJUKU NYE 2026▶2027 概要】

日時： 2026 年 12 月 31 日（木）
時間： 22:30～24:30 予定
料金： 1 名さま　7,000 円（ドリンクフリーフロー付き）
　　ご宿泊のお客さま　6,000 円
内容：DJ ライブパフォーマンス、テーブルマジック、フェイスペイント、360°フォトブース　など



※表示金額にはサービス料（13%）と消費税（10%）が含まれております。
※3 歳以下のお子さまは無料、4 歳～12 歳のお子さまはドリンクフリーフローまたは 1 ドリンク（1,000 円）でご入場いただけます。
※事前のご予約は不要です。当日、直接店舗へお越しください。
※フェイスペイントおよび 360°フォトブースは先着順でのご案内となります。

■新しい年の始まりを彩る、BELLUSTAR TOKYO での特別な美食体験

BELLUSTAR TOKYO では、45F の各レストランにて、年末年始ならではの特別メニューをご用意いたします。旬の食材を生かした華やかな料理や、シェフの技が光る一皿の数々とともに、大切な方と迎える新しい一年にふさわしい、上質な食のひとときをお届けいたします。

■Restaurant Bellustar
Year-End Dinner / New Year Dinner

「素材で旅するレストラン」をコンセプトとする「Restaurant Bellustar」では、新しい年の幕開けを彩る期間限定のディナーコースをご用意いたします。全国各地の旬の食材を取り入れ、素材本来の魅力を生かした料理の数々を、伝統的なフレンチの技法と創造性豊かな感性で仕上げます。新春にふさわしい華やかな美食とともに、優雅な年末年始のひとときをお愉しみいただけます。



期間：2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 3 日（日）
時間：ディナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）
料金・内容：
Year-End Dinner　35,000 円 / New Year Dinner　30,000 円
アペリティフ 3 品／アミューズ／前菜 1／前菜 2／魚料理／肉料理／アヴァンデセール／デセール／ミニャルディーズ 3 品
※表示金額にはサービス料（15%）と消費税（10%）が含まれております。
ご予約・お問い合せ：03-6233-7388（直通）
ご予約はこちら：https://www.tablecheck.com/ja/restaurant-bellustartokyo

■鉄板 天祐　Year-End Dinner / New Year Dinner

「鉄板 天祐」では、シグネチャーである「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」をはじめ、フォアグラや鮑など、厳選した食材を贅沢に取り入れた年末年始限定の特別ディナーコースをご用意いたします。新春にふさわしい華やかな前菜や、旬の海の幸など、選りすぐりの食材をシェフの熟練した技で仕上げます。目の前で繰り広げられる臨場感あふれる調理とともに、鉄板焼きならではの五感で味わう美食のひとときをお愉しみいただけます。


フォアグラ　ペリグーソースとビーツピューレ




活蝦夷鮑 海藻のソース

期間： 2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 3 日（日）
時間： ディナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）
料金・内容： Year-End Dinner / New Year Dinner　40,000 円
まぐろとキャビアの先付け／前菜／フォアグラ ペリグーソースとビーツピューレ／活蝦夷鮑 海藻のソース／
活伊勢海老 雲丹の香味焼き／天祐サラダ／石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース／
白米 または ガーリックライス（秋田県産サキホコレ）／香の物・赤出汁／デザート
※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。
ご予約・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

■店舗概要
【JAM17 DINING】
オープンキッチンのライブ感あふれる空間で五感を刺激する、GROOVE感満載のダイニング。キッチンの中心に構えられた自慢の石窯は、やさしい強火が特徴。産地直送の鮮度にこだわった三浦野菜をはじめ、地域の四季を大切に関東周辺で生産された食材を取り入れ、石窯で旨味を閉じ込めた料理をご堪能いただけます。
営業時間：11:30～22:00（L.O.21:00）
席数：132 席（内個室最大 14 名/1 室）
https://www.hotelgroove.jp/jam17/dining.html



【JAM17 BAR】



新宿・歌舞伎町の歴史を感じられるアートとエンターテインメントの余韻とともに寛げるバー。音楽、光、ルーフトップのムードが創り出す高揚感がカクテルを味わう人の感性を刺激します。
営業時間：17:00～26:00（L.O. 25:00）
席数：11席＋スタンディング
https://www.hotelgroove.jp/jam17/bar.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。
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

【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。
営業時間：ランチ　　12:00～15:00（L.O.14:00）
　　ディナー　　17:30～22:00（L.O.21:00）
席数：　36 席（内個室 8 名、全 1 室）
https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/restaurant-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の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。
営業時間：　ランチ　　12:00～15:00（L.O. 14:00）
　　ディナー　　17:30～22:00（L.O. 21:00）
席数：　10 席
https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/teppan-ten-yu.html

※写真はイメージです。

※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。

※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。

【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　担当：千葉
E-mail：pr.ppbtk@panpacific.com / Tel:(03) 6233-7693