



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2024年2月15日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

国際女性デーを祝し、春の訪れを華やかなミモザと新緑で感じる

Spring Afternoon Tea 販売のご案内

2024年3月2日(土)～5月26日(日)の土・日曜・祝日限定

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、国連が制定する3月8日の「国際女性デー(International Women's Day)」、通称「ミモザの日」に合わせ、2024年3月2日(土)～5月26日(日)の土・日曜・祝日限定にて、女性への敬意を表するミモザイエローと新緑のグリーンで表現した Spring Afternoon Tea を販売いたします。



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2402/>

地上約 200m からの煌めく夜景と共に、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提供する Bar Bellustar では、メンバーならではのこだわりを込めたアフタヌーンティーを季節ごとに装いを変えてご用意しております。心待ちにしていた花々が咲き始め、木々の芽吹きを感じる春は、SDGs 達成への取り組みの一環として、女性のエンパワーメントやジェンダー平等の社会の実現を願い、国際女性デーの象徴であるミモザから着想を得た Spring Afternoon Tea を、2024年3月2日(土)～5月26日(日)の期間限定にて提供いたします。

春を告げる花であるミモザは、「感謝」という花言葉を持ち、愛や幸福を象徴する花として3月8日に女性へ贈られるシンボリックな存在です。幸福感とエネルギー溢れるミモザイエローと、瑞々しい新緑のグリーンをテーマカラーにメニューを構成いたしました。バイクドチーズとレアチーズを2層にしたダブルチーズケーキの上には、細かく砕いたスポンジ生地の上に留まっているミツバチが可愛らしく、春のワンシーンを彩ります。菜の花や新玉ね

ぎなど、春の訪れを告げる野菜を使用したセイボリーは、一品一品を繊細に仕上げ、浅利と菜の花のロワイヤルや、手まり寿司をイメージした桜海老と帆立のタルタルなど、春の味覚が味わえます。それぞれ3月、4月、5月をイメージしてバーテンダーが考案したこの春限定のスペシャルティモクテルは、3種類からお好きなものを1杯お選びいただけます。3月をイメージし、カクテル“ミモザ”をノンアルコールにアレンジしたモクテルは、旬のデコポンを使用し、鮮やかで美しいミモザイエローの見た目とフルーティーで香り高い味わいに仕上げています。

男性から身近な女性への感謝の気持ちを伝えたり、女性同士でのご褒美として、そしていつも頑張る自分自身を癒すため、非日常のティータイムをお過ごしください。

【Spring Afternoon Tea 販売概要】

販売期間:2024年3月2日(土)~5月26日(日) ※土・日曜・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:1名8,200円(サービス料15%・消費税込)

予約受付:電話またはウェブにて

※ご利用前日18:00までの事前予約制

電話:03-6233-8455(直通)

ウェブ:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2402/>

<メニュー内容>

アミューズ

新玉ねぎとブロッコリーのスープ

セイボリー

浅利と菜の花のロワイヤル

軽く燻製にしたサーモンのサンドイッチ

桜海老と帆立のタルタル

生ハムとカプレーゼの小さなタルト バジル風味

スコーン

抹茶チョコチップ

プレーン

(クロテッドクリーム・自家製ジャム)

スイーツ

ダブルチーズケーキ

ベルガモットムース

アプリコットと紅茶のカップケーキ

レモンガラスのヴェリーヌ

抹茶と黒糖のムース

ピスタチオのマカロン



ドリンク

スプリングシーズン限定スペシャルティモクテル 3 種
(おひとりさま 1 杯)

1. Marigold (マリーゴールド・写真左)
2. Springfield (スプリングフィールド・写真中央)
3. Matcha de Coco (マッチャ デ ココ・写真右)

コーヒー各種、紅茶 (JING TEA) 4 種、
ハーブティー (KUSMI TEA) 4 種、中国茶 (遊茶) 4 種、
ジャパニーズティー (極東雑貨・グリーンティ五島) 6 種は
フリーフローにて



【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。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

※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。

※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。

※営業時間や表記内容など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様からのお問合せ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

PR 事務局(株式会社 COLOURS.内) 担当:水口

E-mail: bellustartokyo@prcolours.com