

Press Release

報道関係各位

2024年12月3日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ペアリングセット第7弾

『Bellustar Journey～駒ヶ岳五島 Whisky Experience～』

煌めく夜景を望める Bar Bellustar にて2024年12月9日(月)より販売開始



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol7/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel（東京都新宿区、総支配人 西川克志）は、45階のメインバー「Bar Bellustar」にて、こだわりのお酒をテーマにその風土が育む食材を合わせたペアリングセット「Bellustar Journey～駒ヶ岳五島 Whisky Experience～」を、2024年12月9日（月）から2025年2月15日（土）まで期間限定で販売いたします。

Bellustar Journey の7番目のディステイネーションとなるのは、長野県・駒ヶ岳山麓。ビバレッジディレクター吉田茂樹が、原酒・樽の選定に携わった東急ホテルズオリジナルウイスキー「シングルモルト駒ヶ岳スペシャルエディション五島（以下「五島」）」と、料理長佐藤栄介がシガーの形を再現することにこだわった「シガールロブスト型フォアグラムース」のペアリングセットです。

「五島」は、日本の風土を活かした本物のウイスキーづくりを目指す本坊酒造株式会社マルス駒ヶ岳蒸

溜所で醸造されたウイスキーです。赤いベリー系フルーツやドライフィグ、アッサムティーを感じさせる繊細なアロマから穀物由来の甘み、木の香りの余韻が織りなすバランスが特徴です。

このシングルカスクに合わせるフードは「シガーロブスト型フォアグラムース」。特別なウイスキーを嗜む贅沢なひとときをイメージしてつくりあげた一品です。ビターな生地の中にマッシュルームとフォアグラのムースを詰め、駒ヶ岳ウイスキーで香り付けをしました。さらに、駒ヶ岳ウイスキー熟成樽のチップでスモークして仕上げ、お客さまの目の前でガラスドームを開け、現地の香りとともにご提供します。

フォアグラムースの濃厚な味わいとウイスキーの芳醇な香りが奏でる魅惑のマリアージュを、ウイスキーチップの香りの演出とともにお愉しみいただき、冬の「Bellustar Journey」をご体験ください。

【Bellustar Journey～駒ヶ岳五島 Whisky Experience～ 概要】



期間：2024年12月9日（月）～2025年2月15日（土）

料金：4,300円（サービス料・消費税込）

内容：ペアリングセット

（シングルモルト駒ヶ岳スペシャルエディション五島・シガーロブスト型フォアグラムース）

【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、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

【ご予約・お問い合わせ】

Bar Bellustar TEL：03-62336-8455（直通 17:00～22:00）

※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様からのお問い合わせ先】

BELLUSTARTOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング部 広報／ブランドマネジメント 担当:綾部、川田

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