

Press Release

報道関係各位

2025年2月18日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

地上 200m からの絶景とともに愉しむ、春をテーマにしたアフタヌーンティー

『Spring Afternoon Tea～SAKURA～』

2025年3月1日(土)～4月29日(火・祝)の土・日・祝日限定にて販売



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2503/>

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、「Spring Afternoon Tea～SAKURA～」を2025年3月1日(土)～4月29日(火・祝)の土・日・祝日限定でご提供いたします。

地上約 200m からの絶景とともにお楽しみいただくのは、日本の春の代名詞でもある桜をテーマにしたアフタヌーンティー。パティシエこだわりのスイーツは、桜をはじめ、よもぎや和三盆など和の素材を取り入れ、春の息吹を感じるピンクとグリーンが印象的な愛らしい装いに仕上げられています。フレッシュいちごに練乳とフローマージュブランのクリームを合わせた「いちごと練乳クリーム」はほんのり桜が香ります。濃厚なマスカルポーネとよもぎの香りが絶妙なハーモニーを奏でる「よもぎのティラミス」は桜花塩漬けをのせ、色と味のアクセントに。和三盆ムースに白いんげんをペーストしてつくった羊羹と白いんげんのクリームを合わせた和菓子のような「白いんげんと和三盆ムース」、フヌイユの葉から茎、株元まで余すことなく使った爽やかなヴェリーヌなど、パティシエのアイデアと技が光るスイーツをご堪能いただけます。

アミューズの「蛤のロワイヤル」、「桜鱒のスフレキッシュ」や「帆立貝と桜海老のタルタル」などのセイボリーにも旬を迎える食材を用い、ひとつひとつ繊細な滋味あふれる味わいに仕上げています。

また、バーテンダーが考案する季節ごとのスペシャルティドリンクも、Bar Bellustar のアフタヌーンティーの魅力のひとつ。今シーズンは、桜のフローズンにノンアルコールスパークリングを加えたモクテル「Spring Royal」をご用意いたします。

天井から足元まで一面に広がる大きな窓から、春の柔らかな日差しに包まれた東京の大パノラマを臨みながら、贅沢な午後のひとときをお過ごしいただけます。親しい方との会話も楽しみながら、極上のティータイムをご体験ください。

【Spring Afternoon Tea～SAKURA～概要】

販売期間： 2025年3月1日(土)～4月29日(火・祝)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

数量： 1日20食限定

料金： 8,200円

シャンパンフリーフロー付き 12,000円 (サービス料15%・消費税込)

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)

ウェブ：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2503/>

<メニュー>

アミューズ

蛤のロワイヤル

セイボリー (※写真右から)

桜鱒のスフレキッシュ

帆立貝と桜海老のタルタル

生ハムとチェリートマトのタルトレット

ミニステーキサンド



スイーツ (※写真右上から時計回りに)

いちごと練乳クリーム

白いんげんと和三盆ムース

ピスタチオとチェリーのタルトレット

桜のボンボンショコラとごまのクッキーサンド

フヌイユのヴェリーヌ

よもぎのティラミス



スコーン

プレーン

アプリコットとにんじん

(クロテッドクリーム・自家製ジャム)



ドリンク

Spring Royal (モクテル)

<フリーフロー>

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: 極東雑貨 / グリーンティ五島 6 種



【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インバー。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様からのお問い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング部 広報担当: 綾部

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