

Press Release

報道関係各位

2025年4月25日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

シェフが惚れ込んだ希少な黒毛和牛を、地上 200m からの絶景で堪能する

鉄板 天祐『石垣島美食フェア』

2025年5月19日(月)～7月31日(木)



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/ishigakijima2025/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、45階の鉄板 天祐にて、「石垣島美食フェア」を2025年5月19日(月)～7月31日(木)に開催いたします。

遥か富士山までを望む地上約 200m からのパノラマを借景に、シェフがこだわり抜いた食材の味を最大に引き出す鉄板焼きをお楽しみいただく鉄板 天祐。ホテル開業2周年を迎える節目の日にスタートする石垣島美食フェアでは、鉄板 天祐のシグニチャーである「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」をメインに、石垣島から届く美食の数々をお楽しみいただきます。



■肉を知り尽くすシェフ 木村のぶ子が惚れ込んだ「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」

沖縄・石垣島の大自然のなかで、美味しさの遺伝子をもつ血統の雌牛だけを 40 カ月齢以上まで長期肥育した黒毛和牛。月間 4 頭しか生産されない希少な和牛です。長い飼育期間により、脂の融点が低くなり、うまみ成分のアミノ酸が増大し、すっきりとろけるような脂の滑らかさ、赤身肉の深い味わいと芳醇な香りが特徴です。この特別な和牛の魅力を最も感じていただけるロースを絶妙な火入れにより、脂の旨味や赤味の味わい深さを引き出して存分にご堪能いただけます。



■こだわりを尽くした南国の食材の饗宴

「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」とあわせてご用意するのは、南国の恵みを受けた多彩な食材の数々。自家製のジーマーミ豆腐や島らっきょう、オマール海老に加え、料理によって使い分ける石垣島産をはじめとする 6 種の塩、和歌山「湯浅醤油」の樽仕込み醤油など、こだわりの調味料で素材の味を最大限に引き出してご提供いたします。



白米に変えてお選びいただける八重山そば、石垣島産のパイナップルやマンゴーを使ったデザートなど、最後まで日本の最南端の食材尽くしのコースをお楽しみいただけます。また、ワインペアリングコースでは、シャンパンから始まる 4 種類のワインに続き、琉球グラスでご提供する沖縄産のジュースや泡盛からお選びいただける締めくくりの一杯までご用意いたします。

鮮やかな手さばきで仕上げられていく素材の香りや音、料理人との対話までもお楽しみいただける南国の美食の饗宴で特別な夜をお過ごしください。

【「石垣島美食フェア」概要】

販売期間： 2025 年 5 月 19 日(月)～7 月 31 日(木)

提供時間： ディナー 17:30～22:00(L.O.21:00) ※事前予約制となります

料金： 石垣島美食ディナー 39,000 円
ワインペアリング 15,000 円 (5 グラス)
(サービス料・消費税込)

<メニュー>

お口取り

前菜

オマール海老

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 100g)

焼野菜

白米 秋田県産サキホコレ、赤だし、香の物

または、八重山そば

石垣産フルーツ



【鉄板 天祐 概要】

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： 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
電話番号： 03-6233-7654

【シェフ紹介】



木村のぶ子

愛知県名古屋市生まれ。大学卒業後は他業界で社会人経験や海外経験を積み、帰国後料理の道へ進む。2006年に名古屋東急ホテルに入社、宴会調理を経験し、対面でお客さまに生産者の想いを届けられる鉄板焼に魅せられ、レストラン「ロワール」にて鉄板焼の道へ。2019年にはセルリアンタワー東急ホテル鉄板焼「桜-SAKURA-」の立ち上げに携わり、後進の育成にも注力した。現在 BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel の鉄板 天祐にてシェフを務める。自身の役割は「お客さまと生産者の距離を繋ぐこと」と語り、ブランドや等級ではなく“血統と長期肥育”にこだわり、生産者と直接関わることで磨いてきた審美眼で安心安全の上に成り立つ「本当に美味しいお肉」を日々提供している

※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.ppbtokyo@panpacific.com / Tel: (03) 6233-7693