

Press Release

報道関係各位

2025 年 5 月 7 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ラグジュアリーな空間で、コース料理と日本のクラフトリカーのペアリングを愉しむ！

Bar Bellustar のフリーフロープラン『Timeless Delight』をリニューアル

2025 年 5 月 19 日(月)より販売開始

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 にてご提供するフリーフロープラン「Timeless Delight」をリニューアルし、2025 年 5 月 19 日(月)より、新たなメニューで販売を開始いたします。



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

■アニバーサリーにもおすすめ

ジャパニーズクラフトリカーのペアリングセレクションをコース料理とともにご堪能いただく新コース

地上約 200m からの煌めく夜景を見渡すラグジュアリーな空間で、コース料理をバーならではのバラエティーに富んだフリーフロームニューとともにお楽しみいただく人気のプラン「Timeless Delight」。従来の Timeless Delight コースに加えて、バーテンダーが厳選したジャパニーズクラフト ペアリングセレクションを含む豊富なドリンクを、全 5 品のコース料理と合わせてご堪能いただける Timeless Delight Platinum コースが新たに加わります。

ジャパニーズクラフト ペアリングセレクションでラインアップするのは、ビバレッジディレクター 吉田 茂樹が全国から集めた注目の銘柄の数々。BELLUSTAR TOKYO オリジナル日本酒「TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited」や熟成日本酒、ジャパニーズウィスキーやクラフトジン、日本ワイン、焼酎、そしてそれらを使ったカクテル類など合計約 40 種類をラインアップしています。前菜からメインの肉料理、デザートまでの一品一品と合わせていただく飲み物をバーテンダーのアドバイスも参考に選んでいただき、他では体験できない魅惑のマリアージュをご堪能いただけます。

また、アニバーサリー利用の方には、メッセージプレートを添え、スモークで演出するデザートをご用意します。

夕暮れから煌めく夜景までを目前に見渡す空間と魅惑のマリアージュ体験で、いつまでも色褪せない思い出になるような特別な夜をお過ごしください。



【Timeless Delight 概要】

販売開始： 2025 年 5 月 19 日(月)

提供時間： 17:00～19:30(最終入店時間) ※2 時間制 ※ドリンクのオーダーは終了 30 分前までとなります

料金： Timeless Delight Platinum コース 16,000 円

Timeless Delight コース 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/timelessdelight/>

<メニュー> ※7 月 31 日までの内容です。料理は季節によって変わります。

【NEW】Timeless Delight Platinum コース

料理：

前菜① オードブル 3 種盛り合わせ

イカのカルボナーラ仕立て/サーモンとアボカドのタルタル/生ハムとピペラードのタルティース

前菜② 帆立貝と季節野菜のアヒージョ

パスタ 雲丹のクリームパスタ

肉料理 国産牛のグリル グラタン・ドフィノワ レフォール

デザート ライム風味のチョコレートムースを詰めたシガー すもものソルベ

ドリンク:

ジャパニーズクラフト ペアリングセクションを含む 40 種

Timeless Delight コース

料理:

前菜 オードブル 3 種盛り合わせ

イカのカルボナーラ仕立て/サーモンとアボカドのタルタル/生ハムとピペラードのタルティーヌ

パスタ 雲丹のクリームパスタ

肉料理 国産牛のグリル グラタン・ドフィノワ レフォール

デザート ライム風味のチョコレートムースを詰めたシガー すもものソルベ

ドリンク:

20 種

【Bar Bellustar 概要】

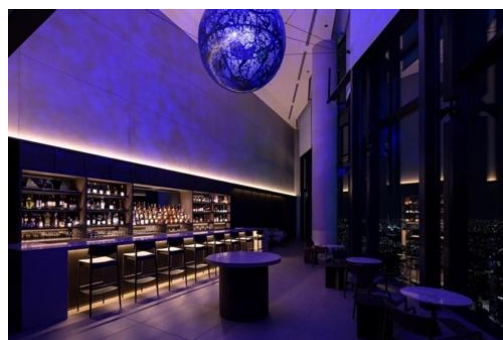
世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、厳選した農園から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーと世界中の美酒が出会うメインバー。煌めく絶景とエンターテインメント要素をもつメニューや臨場感あふれるパフォーマンスでこの場所だけのバータイムをお過ごしいただけます。

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

電話: 03-6233-8455 (直通)



※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