

Press Release

報道関係各位

2025 年 7 月 10 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ホテルオリジナルジン「ゴトジン Bellustar」の故郷、長崎県五島列島福江島への旅
『Bellustar Journey ～カクテルペアリングコース GOTOGIN Experience～』

2025 年 7 月 19 日(土)より期間限定で提供開始



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol9/>

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、五島つばき蒸溜所とのコラボレーションによるホテルオリジナルのクラフトジン「ゴトジン Bellustar」を使用したカクテルと蒸溜所のある五島列島福江島の食材を使用した料理のペアリングコース『Bellustar Journey～カクテルペアリングコース GOTOGIN Experience～』を、2025 年 7 月 19 日(土)より 8 月 2 日(土)までの 2 週間限定で提供いたします。

当ホテルのオリジナルクラフトジン「ゴトジン Bellustar」は、株式会社五島つばき蒸溜所とのコラボレーションにより 2025 年 5 月に誕生しました。長崎県 五島列島の最大の島、福江島に位置する五島つばき蒸溜所が製造するのは、島の風景をアロマで表現するジン。当ホテルのビバレッジディレクター 吉田 茂樹は『ゴトジン Bellustar』の製作過程で訪れた福江島の豊かな自然や生産者たちのものづくりへのこだわりに魅了され『ゴトジン Bellustar』を活かしながら、島の素晴らしさを表現できる企画を検討してきました。そして実現したのが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をお楽しみいただく「Bellustar Journey」の第 9 弾となる『Bellustar Journey～カクテルペアリングコース GOTOGIN Experience～』です。

■カクテルでのコースペアリングへの想い

「ワインや日本酒のペアリングが広く親しまれる中、カクテルは素材の自由度を活かし、多彩な味わいの表現を可能にします。スパイスやハーブ、食材を直接使用できることで、味わいの相乗効果や対比、さらには地域性の表現まで、ベースとなるお酒とともに多様な可能性を広げます。料理に合わせるソースやレモンを添えるような感覚で、カクテルが料理の味わいと調和し、時に主役としても輝きます。

今回の「Bellustar Journey」では、5種類のオリジナルカクテルをコース仕立てで構成し、それぞれに合わせた料理を展開。カクテルを起点とする発想で、料理との調和を探索しました。シェフとソムリエが通常とは逆となるような視点で連携し、福江島で出会った風景や食材、生産者の方々の想いを重ね合わせながら、唯一無二のカクテルペアリングコースを完成させました。」(ビバレッジディレクター 吉田 茂樹)

■カクテルと福江島の食材を使った料理が互いに寄り添い高め合う、ペアリングメニュー

① 白桃烏龍茶とプラムのシャンパンカクテル

× 椿オイルと半泊の塩 米なすとマルコナ種アーモンド クレームダンジュ
ゴトジン Bellustar のボタニカルの1つである、ヤマモモやラズベリーなどのベリーの要素を、旬のプラムを使用し、食前酒としてのさっぱりしたフレッシュ感あふれる味わいに。ゴトジンのベリー系の味わいがひきたちます。
あわせるクレームダンジュは、島で作られた塩を使い、仕上げに島の椿オイルをひと回ししてお召し上がりいただきます。カクテルとともに口のなかでシュワッとした食感と共に溶け合います。



② 野菜を楽しむベジプレシャス

× 稚鮎のコンフィ・五島の醬と甘長唐辛子の稚鮎春巻き 胡瓜ラビゴット
深蒸し煎茶とアンディーブ・セロリなどの6種類の野菜とフルーツにより野菜スティックを表現したカクテルです。新鮮な青い野菜のガスパチョを思わせる生き生きとした香りが特徴的なゴトジンカクテルは、福江島の鮎のコンフィ、オリーブペーストと合わせた春巻きとともに。深蒸し煎茶やセロリなどの爽やかなビターテイストによりジンの後味が引き締まり、鮎の苦みや塩味と重なります。五島つばき酵母を使用した魚醤を加えたラヴィコットソースを添えて。



③ 白米のオルチャータ 焼き飛魚だしのライスショット

× 五島の魚 三種の手まり寿司仕立て
焚いた米を乾燥させたものを、ゴトジン Bellustar で戻し、米とゴトジンの風味を調和させます。その後あぶった焼きアゴだしとともに粉碎するという抽出工程を辿りカクテルとして仕上げていきます。つばき蒸溜所のテラスで半泊湾の海風を感じながら食べたおにぎりを思い出して考案しました。あおさ塩を添えて出汁のきいたカクテルに合わせていただくのは、五島の魚と島の塩を使った洋風寿司。岡持ちスタイルでご提供いたします。



④ アプリコットキャロットカクテル パルミジャーノとスモークエスプーマ

× 五島牛サーロインのグリル ポワブラードソース

ゴトジンのボタニカルでもあるレモングラス椿茶、ニンジン、アプリコットピューレを加え、肉料理に合わせるキャロットグラッセをイメージ。

スモークしたクリームエスプーマとパルミジャーノフロートのバターテイスト、タスマニアアンペッパーのスパイシーさがアクセントになっています。

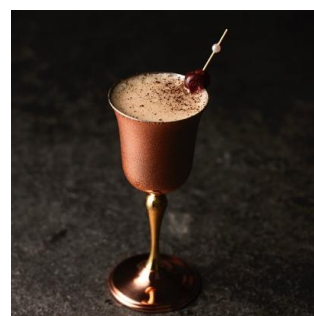
メインディッシュは五島牛サーロインのグリル。潮風とミネラル豊富な五島の自然に育まれた黒毛和牛は、やわらかい肉質と口の中に広がる旨みが特長です。カクテルの素材ひとつひとつが肉料理に寄り添い、ゴトジン Bellstar のボタニカルのスパイスハーブ感が爽やかに引き立てます。



⑤ ビターカカオチェリーのエスプレッソ チャリス

× 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

エスプレッソとグリオットチェリー、熟成した泡盛古酒が、香り高い GOTOGIN the cacao の深い味わいにもマッチします。福江島には蒸溜所のすぐ隣のカトリック半泊教会をはじめ数多くの歴史ある教会があります。甘くビターなこの締めくくりの組み合わせは、教会の聖杯のような素銅のベル型グラスでご提供し、葉巻型のデザートとともに食後のひとときをお過ごしいただきます。



【Bellstar Journey～カクテルペアリングコース GOTOGIN Experience～概要】

販売期間： 2025 年 7 月 19 日(土)～8 月 2 日(土)

提供時間： 18:00～19:30(最終入店時間)

料金： 28,000 円(税・サービス料込)

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お願いいたします。

電話:03-6233-8455(直通)

ウェブ:<https://www.bellstartokyo.jp/restaurant-bar/bellstar-journey/vol9/>

【ゴトジン Bellstar 概要】

煌めく夜景が目前に広がるメインバー Bar Bellstar では、日本各地の酒造メーカーとのコラボレーションによるオリジナルのお酒が揃います。五島つばき蒸溜所によるクラフトジン『ゴトジン Bellstar』は、キーボタニカルの椿の実を中心に、ジュニパーベリー、五島和紅茶、山椒や柚子など 18 種類のボタニカルの原酒を 21 種類ブレンドし、それぞれのアロマがバランスよく深みのある味わいが特徴です。



【株式会社五島つばき蒸溜所】

2022 年 12 月に大手酒造メーカー出身の 3 名が開業した蒸溜所。湧き出る五島の天然水を使用し、島内で採取される椿の種をキーボタニカルとした 18 種類のボタニカルを個別に蒸溜することで五島ならではのアロマを抽出し、唯一無二のクラフトジンを製造しています。

GOTOGIN の瓶容器は「ガラスびんアワード 2023」で最優秀賞を受賞。

所在地:長崎県五島市戸岐町 1223-5

公式ウェブサイト:<https://gotogin.jp>



【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。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。

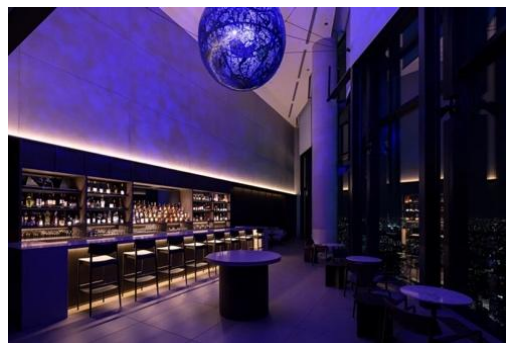
フロア： 45 階

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)



＜ビバレッジディレクター 紹介＞



吉田 茂樹

都内のホテルに入社後、バーを中心にキャリアを積み、セルリアンタワー東急ホテルのオープニングスタッフとして入社し、「ベロビスト」の立ち上げを経験。その後、メインダイニングやラウンジなど、ホテル内の様々なサービスを経験し、再び「ベロビスト」に異動。

2012 年には「WORLD CLASS 2012 世界大会」の Cocktails Against the Clock 部門で優勝し、独創的なカクテルのクリエイションに定評がある。2022 年には、「BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel」の開業に伴い、「Bar Bellustar」のビバレッジディレクター/バーテンダーとして着任。バー、メインダイニング、ティーラウンジなど幅広く培った経験から料理との関係性やハーブ、スパイス、茶類も含めた Food & Beverage の総合的な知識と経験を持ち合わせており、多彩な発想からメニュー考案や企画立案、セミナー開催などで活躍の場を広げている。また、バーテンダーを目指す後進の育成にも力を注いでいる。

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