

## Press Release

報道関係各位

2025 年 7 月 17 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

地上 200m からの煌めく夜景とシャンパーニュの特別な一晚の饗宴  
「Bellustar Journey～Charles Heidsieck Champagne Experience～」  
45 階 Bar Bellustar にて 2025 年 8 月 16 日(土)開催



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol10/>

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」にてシャンパーニュ・メゾン「シャルル・エドシック」のフリーフローとコース料理をご堪能いただく一夜限定のイベント「Bellustar Journey～Charles Heidsieck Champagne Experience～」を、2025 年 8 月 16 日(土)に開催いたします。

「Bellustar Journey」ではお酒とその風土が育む食材や料理との出会いのマリアージュをお楽しみいただいています。その記念すべき第 10 弾は、1851 年創業の歴史あるシャンパーニュ・メゾン「シャルル・エドシック」。フラッグシップである「シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴ」を 2 時間フリーフローで、芳醇で繊細なストラクチャーを持つ「ロゼ レゼルヴ」1 杯と、シャルドネの聖地、コート・デ・ブランの 5 つのクリュにおいて、最も優れたシャルドネが収穫された年のみ生産されるヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン「ブラン・デ・ミネレル」1 杯をお召し上がりいただきます。



料理は、当ホテルのメインダイニング「Restaurant Bellustar」にてシェフを務める竹末宗弘が監修。歴史あるメゾンの特徴を反映する 3 種のシャンパーニュにふさわしい、この一夜のためだけの特別な 4 皿のコース料理をご用意し、魅惑のマリアージュをご体験いただけます。

地上 200m からの煌めく絶景と青の光が幻想的なアートが瞬く圧倒的な空間で、世界中で特別な日に選ばれてきたシャンパーニュとコース料理のマリアージュに浸る一夜限りの贅沢なひとときをお過ごしください。

### 【Bellustar Journey ～Charles Heidsieck Champagne Experience～ 概要】

日時: 2025 年 8 月 16 日 (土) 18:30～19:00 (来店)

場所: Bar Bellustar (45 階)

料金: 1 名さま 25,000 円 (税・サービス料込)

事前予約制

ご予約・お問い合わせ: 03-6233-8455 (Bar Bellustar 直通)

#### <シャンパーニュ内容>

「シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴ」フリーフロー (2時間)

「シャルル・エドシック ロゼ レゼルヴ」1 グラス

「シャルル・エドシック ブラン・デ・ミネレール」1 グラス

#### <ペアリングディナー内容>

前菜 / 縞鯨のカルパッチョ オシエトラキャビア ルッコラのピューレと紫蘇の実のラヴィゴットソース

魚料理 / 鱸のパンクルート 発酵バターのエキューム 舞茸 バジル

肉料理 / 国産牛ロース肉のグリル ランスヴィネガーのソース・ベアルネーズ

デザート / 桃のサヴァラン ラタフィア シャンプノワの香り

#### 【シャンパーニュ「シャルル・エドシック」について】

シャルル・エドシックは、1951 年に類いまれなカリスマ性をもった創業者シャルル＝カミーユ・エドシックにより創立されました。シャルル＝カミーユは、ガロ・ロマン時代に作られたクレイエール (採石場跡) の迷路のように入り組んだ地下道と地下室の温度がシャンパーニュの熟成に最適であると見抜き、いち早く熟成庫として利用を始めます。以来シャルル・エドシックのシャンパーニュは気温 10 度に保たれたクレイエールで、長期熟成されています。クレイエールは 2015 年にはユネスコ世界遺産に登録されました。

創業から引き継がれるシャルル・エドシックのシャンパーニュの特徴は、その贅沢な品質。ブリュット レゼルヴのアサンブラージュの約 50%はその年のワインですが、残る 50%はリザーヴワインを使用することで、複雑で深い味わいを生み出しています。さらに、歴代の卓越した醸造責任者に恵まれ、伝統を守るだけでなく、創業者譲りの大胆で自由な発想を元に新たな挑戦を続けています。

1859 年のボルドー万国博覧会で金賞を受賞した後、瞬く間に世界の王室や宮廷で愛飲されるようになり、以来、世界の著名人から信頼の厚いシャンパーニュとして知られています。

#### ■シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴ (写真左)

メゾンの特徴が最も反映されたフラッグシップワインは、深みのある黄金色で、途切れることのない繊細な泡立ち。60 クリュから選別されたシャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ品種を均等にブレンドしたベースワインに平均 10 年熟成したリザーヴワインを約 50%使用しています。豊かな香りとブリオッシュやドライフルーツを思わせる優雅で奥行きのある味わいが広がります。

#### ■シャルル・エドシック ロゼ レゼルヴ (写真中央)

淡いバラ色で繊細な泡立ち。自家製のイチゴジャムやジンジャー・ブレッドを思わせるような複雑なアロマがありま



す。口に含むと深いタンニンと力強さが感じられ、ラズベリーやブラックベリーなどの赤い果実の風味が口いっぱいに広がります。

#### ■シャルル・エドシク ブラン・デ・ミネレール(写真右)

コード・デ・ブラン地区の4つのグラン・クリュと1つのプルミエ・クリュから選別されたシャルドネを使用し、10年以上の熟成を経てリリースされるメゾンのプレステージ・キュヴェ。1983年から8ヴィンテージのみ生産。時を経てさらに発展して行く長期熟成タイプのワインです。



#### 【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)



#### <シェフ 紹介>

##### 竹末 宗弘 (Restaurant Bellustar)



専門学校卒業後、2001年セルリアンタワー東急ホテルの開業スタッフとして料理人のキャリアをスタート。当時ミシュラン一星を獲得したタワーズレストラン「クーカーニョ」にて現在の基礎を学び、海外シェフとのコラボレーションイベント開催時にも総料理長福田順彦のもとで一翼を担う。2008年に宴会調理へ異動後も、料理コンクールに積極的に挑戦し、2016年エスコフィエ・フランス料理コンクール第3位獲得。BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotelの開業スタッフとしてパリの三つ星レストランでの現場研修を経て、Restaurant Bellustar シェフに就任。「食材に対して真摯であること、食材を余すところなく使えるよう考えることは料理人の使命」と語り、素材本来の持ち味を引き出した、日本各地の風土が味わえるコース料理を織りなす

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