

## Press Release

報道関係各位

2025年7月29日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

地上 200m、東京の大パノラマの絶景とともに秋の味覚を愉しむ

1日20食限定の『Autumn Afternoon Tea』が9月6日(土)より販売開始。

～11月30日(日)までの土・日・祝日限定。セイボリーからスイーツ・モクテルなど実りの季節を隅々まで堪能～



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2509/>

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、「Autumn Afternoon Tea」を2025年9月6日(土)より11月30日(日)までの土・日・祝日限定でご提供いたします。

地上 200m から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る Bar Bellustar のアフタヌーンティー。充実のティーセレクションとともにご提供する秋のメニューは、セイボリーからスイーツ、そしてバーテンドーが考案するスペシャルティドリンクまで、実りの季節を隅々まで味わっていただける内容です。

パティシエこだわりのスイーツは、葡萄や和栗など秋を代表する人気の食材をはじめ、かぼちゃ、蓮根、人参などの野菜を見ても愛らしい秋色スイーツの数々に仕上げ、セイボリーやアミューズにも旨みや甘さが凝縮した秋の旬をたっぷりとお召上がりいただきます。季節のスペシャルティドリンクは、秋にふさわしい深みのある味わいの黒烏龍茶と葡萄のモクテルをご用意いたします。

親しい方との楽しい会話とともに、優雅な秋のティータイムをお過ごしいただけます。

## ■ 旬の野菜や果実を、見た目も愛らしい秋色スイーツで

### <野菜のスイーツ>

#### ・オレンジ香るキャロットムース

人参の甘露煮とオレンジジャムを合わせたムース。爽やかな香りとほのかな酸味、やさしい甘さが絶妙なバランス。

#### ・ガトーショコラ 蓮根のアクセント

濃厚なガトーショコラのなかに、蓮根のやさしい風味と心地よい食感が広がる一品です。

#### ・パンプキンショコラマカロン

かぼちゃのやさしい甘さのガナッシュをサンドしたマカロン。見た目もかぼちゃを模した愛らしい一品。



### <果実のスイーツ>

#### ・和栗のプティ・モンブラン ラム酒風味

やさしい味わいの和栗のペーストとサクサクのメレンゲに、ラム酒がほんのり香るクリームを合わせた、こっくり濃厚なモンブラン。

#### ・無花果のタルトレット 自家製ジャムと共に

旬の無花果を贅沢につかった季節のタルト。果実本来の甘みと香りを引き立てるため、無花果から丁寧に仕上げた自家製ジャムをタルトに塗り重ねました。

#### ・フローラル・グラス 葡萄とエルダーフラワー

みずみずしい葡萄のゼリーとエルダーフラワーのジュレに、フレッシュな葡萄を添えた華やかなベリーヌ。



### <スコーン>

#### ・プレーンスコーン

シンプルながらも香ばしく焼き上げた定番の味。

#### ・紫芋のスコーン

紫芋ペーストを練りこんだ生地には、さつま芋の甘露煮を加えた、やさしい甘さのスコーン。

(クロテッドクリーム・自家製リンゴジャム)



## ■ 秋の食材の滋味に富んだ味わいを引き出したアミューズとセイボリー

#### ・帆立貝のタルタルと茸のヴルテ

帆立のタルタルに、茸の旨みを凝縮した温かいヴルテ(スープ)を合わせた、秋の訪れを感じるアミューズ。

・国産牛のローストビーフと茄子のサンドウィッチ

しっとり柔らかく仕上げた国産牛のローストビーフに、スパイスを効かせた茄子のペーストを合わせた、秋の味覚を楽しむ贅沢なサンドウィッチ。

・海老とブロッコリーのカクテル

プリッとした海老とブロッコリーを爽やかに仕上げた、彩り豊かなカクテル仕立ての一品。

・生ハムで包んだ柿とマスカルポーネ バルサミコ風味

甘みのある柿とクリーミーなマスカルポーネを生ハムで包み、煮詰めたバルサミコの甘酸っぱさがアクセントに。

・イカのカルボナーラ仕立て キャビア添え

イカの旨みを活かした濃厚なクリーム仕立て。キャビアの塩味がアクセントとなり、味わいを引き締めます。



■ バーテンダーが考案するスペシャルティドリンクや、フリーフローでお愉しみいただくこだわりのティーセレクションとともに

・黒烏龍茶とカベルネソーヴィニヨンのティーマティーニ(モクテル)

秋にぴったりのほのかに渋くて香ばしい1杯。黒烏龍茶の深みと、カベルネソーヴィニヨンの葡萄の香りを重ね、そこにメープルシロップのやさしい甘みとレモンの酸がアクセントに。ほんのりとジンジャーを加えることで秋の余韻を感じさせる1杯に仕上げました。

・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



### 【Autumn Afternoon Tea 概要】

販売期間： 2025年9月6日(土)～11月30日(日)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)

内容： アミューズ1種、セイボリー4種、スイーツ6種、スコーン2種

シーズナルカクテル(モクテル)1種、

<フリーフロー>コーヒー各種、紅茶・ハーブティー・中国茶各4種、緑茶6種

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/2509/>

### 【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】

BELLUSTARTOKYO, 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