

Press Release

報道関係各位

2025 年 9 月 17 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

神戸ビーフや鮑とともに鉄板焼ならではの技で、松茸を堪能

地上 200m からの絶景と共に味わう、鉄板 天祐で季節の贅沢体験「秋の松茸コース」

2025 年 9 月 20 日(土)～11 月 8 日(土)



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/matsutake-aut2025/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel(東京都新宿区、総支配人 西川克志)では、45 階の鉄板焼レストラン、鉄板 天祐にて、鉄板焼ならではの技で秋の味覚の王、松茸を堪能する「秋の松茸コース」を 2025 年 9 月 20 日(土)より期間限定で提供いたします。

地上約 200m からの眺望を誇る、鉄板 天祐では、シェフが厳選した旬の食材を鉄板焼ならではの技法で仕上げ、五感で味わう贅沢なひとときをご提供しています。山海の恵みが集うこの季節は特別に、通年コース「天翔」に代わって「秋の松茸コース」が登場します。

香り高い松茸と旨み豊かな車海老を合わせた「土瓶蒸し」や、「松茸ごはん」を、鉄板焼ならではの技法でその味わいを最大限に生かした一品に仕上げ、メインの神戸ビーフや鮑とともに贅を尽くした鉄板焼の魅力を満喫していただけます。



また、鉄板 天祐のシグネチャーコース「天星」では、月間わずか 4 頭しか出荷されない希少な黒毛和牛「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」をメインに、赤身の深い味わいと芳醇な香りを堪能していただけます。

■ディナー「秋の松茸コース」 1 名さま 42,000 円(税・サービス料込)

期 間:2025 年 9 月 20 日(土)～11 月 8 日(土)

四季折々の旬食材を、鉄板焼ならではの技法で味わう秋の季節の一品には、香り高い松茸と旨み豊かな車海老を合わせた「土瓶蒸し」が登場。車海老は鉄板の上でさばき、香ばしく焼き上げてから土瓶のなかへ。鉄板焼ならではの提供方法により、焼いた海老の風味がだしに移り、旨みが一層引き立ちます。メインの鉄板焼の前に供されることで、コースの世界観をより深めます。

メインには、細かく美しいサシによる上品な甘みと、きめ細かく柔らかい食感が世界を魅了する神戸ビーフ。その他、活蝦夷鮑やお好みで選んでいただく季節の野菜など、贅を尽くした食材そのものの旨みを存分にお楽しみいただきます。

コースの締めくくりには、鉄板で仕上げる松茸ご飯をご用意。他では味わうことのできない松茸ご飯をお楽しみください。



〈メニュー〉

お口取り/前菜/松茸と車海老の土瓶蒸し/活蝦夷鮑/
天祐サラダ/神戸ビーフ ロース 100g/焼野菜/
松茸ご飯/赤だし・香の物/季節のデザート

■ディナーコース「天星」 1 名さま 29,000 円(税・サービス料込)

鉄板 天祐のシグネチャーコース「天星」では、希少な「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」を主役に、赤身の深い味わいと芳醇な香りを堪能していただけます。焼き始めとともに立ち上る甘く香ばしい香りと音色が、五感を刺激する贅沢なひとときを演出します。

〈メニュー〉

前菜/天祐サラダ/
石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ 100g/
焼野菜/白飯 秋田県産 サキホコレ/赤だし・香の物/
季節のデザート



【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

【鉄板 天祐のシグネチャー「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」】

肉を知り尽くすシェフ 木村のぶ子が惚れ込んだ極上の和牛。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。長い肥育期間により、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きます。



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