

## Press Release

報道関係各位

2025年10月1日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

天空のダイニングでの極上の美食体験や、慈しみを贈るスパのギフトボックスなど  
BELLUSTAR TOKYO ホリデーシーズンメニューのご案内  
2025年12月1日(月)より提供開始



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/holiday2025/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel（東京都新宿区、総支配人 西川克志）は、2025年12月1日(月)より、天空のダイニング空間で特別な時間をお過ごしいただくスペシャルメニューや、深い安らぎを提供する天空のスパのクリスマスギフトなど、ホリデーシーズンの特別企画をお届けします。

新宿の喧騒から離れた静謐な空気に包まれる天空のラグジュアリーホテル、BELLUSTAR TOKYO のホリデーシーズンのテーマは、「GIVE」。1年を振り返り、次なる年に向けての思いも新たにこのシーズンに、大切な方や自分自身を慈しみ、心豊かにお過ごしいただく特別な体験を分かち合っただけの多彩なプランをご用意いたします。

地上約200mに広がる天空のダイニング空間 BELLUSTAR Restaurant & Bar では、煌めく都会の夜景とともに極上の美食体験をご堪能いただけるホリデーシーズン限定のスペシャルメニューをご用意いたします。

さらに今年は、最上階に位置する「SPA sunya」では、ホリデーギフトを



販売。ご購入いただいたお客さまへエシカルなアロマミストのプレゼントもご用意し、ご自宅でも安らぎに満たされるひとときをお過ごしいただけます。

## ■ Restaurant Bellstar /クリスマスディナーコース



日本各地の冬の恵みを厳選し、それぞれの素材が持つ豊かな風味を最大限に引き出した特別コースをご用意いたしました。伝統的なフレンチの技法を大切にしながらも、驚きと感動をもたらす創造性を随所に織り込み、季節の情緒とホリデーの煌めきを一皿一皿に表現しています。

前菜には、ブッシュ・ド・ノエルを模したパテ・アンクルートを。メインには、じっくりと火入れた和牛に炭の香りをまとうせ、深みのある味わいに仕上げました。デザートは、レストランに飾られたアートからインスピレーションを得て、視覚と味覚の両面で楽しめる一品に。

シャンパンをはじめとするワインペアリングもご用意しております。料理との魅惑的なマリアージュを通じて、より豊かなひとときをお過ごしください。

期間： 2025年12月24日(水)、25日(木)

料金/時間： 窓側席確約 40,000円 17:00/17:30/20:00/20:30

壁側席 35,000円 17:00~22:00(L.O.21:00)

メニュー ※期間中はクリスマススペシャルコースのみのご提供となります

アペリティフ 3品/アミューズ/前菜1/前菜2 /

魚料理/肉料理/アヴァンデセール/デザート/

ミニャルディーズ 3品

【お問い合わせ】03-6233-7388(直通)



## ■ Bar Bellustar / クリスマスペアリングコース



食とお酒のペアリングを追求し、多彩なジャンルの企画を発信する Bar Bellustar では、クリスマスの特別コース料理に、シャンパンを含む Bellustar ペアリングセレクションのフリーフローをご用意いたします。前菜からメイン、デザートまで全 5 品のお料理と、バーテンダーがこだわり抜いた美酒のペアリングを、煌めく都心の夜景とともに楽しみいただく時間は、何にも代え難い贅沢なひとときとなることでしょう。

期間：2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)

時間：17:00～(19:30 までのご来店)

※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：席指定無し 24,000 円

窓側ソファ席確約 26,000 円

### メニュー

アミューズ／前菜／魚料理／肉料理／デザート

### ドリンク

シャンパン & Bar Bellustar ペアリングセレクションのフリーフロー

【お問い合わせ】03-6233-8455(直通)

## ■ 鉄板 天祐 / クリスマス特別コース



新宿副都心の都会的な夜景を望むカウンター席でお楽しみいただくのは、鉄板 天祐のシグネチャーである希少な「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」。さらに素材を熟知したシェフが選び抜いた毛蟹や伊勢海老、野菜など贅を尽くした旬の幸をお楽しみいただけます。

素材の旨みを最大限に引き出すシェフの技、音や香りまでを楽しむ幸福なひとときをお過ごしいただけます。

期間： 2025年12月23日(火)～12月25日(木)  
時間： デイナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)  
料金： クリスマス特別コース 40,000円  
          ワインペアリング 17,000円 (5グラス)

#### メニュー

口取り／毛蟹の前菜／黒鮑／伊勢海老／サラダ／きたうちプレミアムビーフ／焼野菜／ご飯／デザート

【お問い合わせ】 03-6233-7654(直通)

#### ■ SPA sunya／ホリデーギフトボックス



ホテル最上階に位置する天空のスパでは、心身ともに浄化されることで自分自身を「空(ゼロ)」にし、深い安らぎで日常のストレスから解放される極上のトリートメントを提供しています。ホリデーシーズンにご用意するのは、SPA sunya がこだわり抜いたアロマミストやバスソルトを組み合わせたホリデーギフトボックス。ギフトボックスをお買い上げの方には、カイニョミックスミストをプレゼント。

「カイニョミックス」とは富山県散居村(さんきょそん)のカイニョ(屋敷林)の選定枝から抽出した精油。木々に囲まれているような落ち着きをもたらす香りです。プレゼントのカイニョミックスミストの売上の一部は、カイニョの里散居村の環境保全活動に寄付されます。

贈る相手を、また1年頑張った自分も慈しむ極上のギフトです。

期間： 2025年12月1日(月)～2026年1月31日(土)  
営業時間： 11:00～21:00(最終受付 20:00)  
内容： 対象のホリデーギフトボックスをお買い上げの方に、カイニョミックスミスト1本をプレゼント  
【お問い合わせ】 03-6265-9110

#### <店舗概要>

##### 【Restaurant Bellustar】

「素材で旅するレストラン」がコンセプトのモダンフレンチ。日本各地の素材にこだわり、その土地の風土を感じながら、これからの旅先への期待やこれまでの旅の思い出を食材や器で表現し、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食の体験へと誘います。旅の目的地となり、出発地でもあるホテルを象徴するレストランです。

提供時間： デイナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)  
                  ランチ 12:00～15:00 (L.O.14:00)  
席数： 36席(内個室8名、全1室)

<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/restaurant-bellustar.html>



### 【Bar Bellstar】

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

<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar-bellstar.html>



### 【鉄板 天祐】

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： デイナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00)  
                  ランチ 12:00～15:00 (L.O. 14:00)  
席数： 10 席

<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/teppan-ten-yu.html>

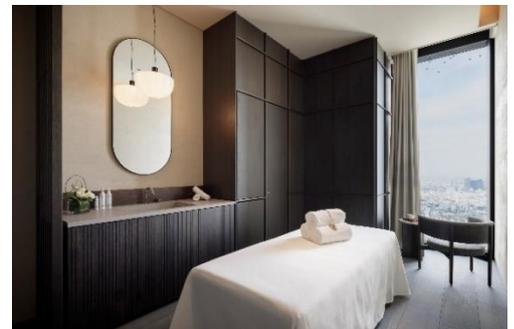


### 【SPA sunya】

サンスクリット語で「空」を意味する「sunya (スーニャ)」を店名に冠したホテル最上階にある天空のスパ。心身ともに浄化されることで自分自身を「空(ゼロ)」にし、深い安らぎで日常のストレスから解放されます。すべてのトリートメントルームおよびゆったりと寛げるスパラウンジからは、地上の賑わいからかけ離れた特別な視界が広がり、日本各地の大地の恵みを取り入れた季節感あふれるパーソナルトリートメントは、五感を刺激し新たなエネルギーで心身を満たします。

フロア： 47 階  
営業時間： 10:00～21:00(最終受付 20:00)

<https://www.bellustartokyo.jp/spa/>



※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。

※写真はイメージです。

※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。

※営業時間や表記内容など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。

#### 【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／ブランドマネジメント 担当：綾部

E-mail: [pr.ppbtk@panpacific.com](mailto:pr.ppbtk@panpacific.com) / Tel:(03) 6233-7693