



BELLUSTAR  
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

## Press Release

報道関係各位

2025 年 12 月 4 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

### ベルスター東京 | 新宿の絶景とともに愉しむ新春限定の美食コース

～個室も備えたモダンフレンチ、日本酒とのマリアージュを愉しむ鉄板焼で、  
親しい方と過ごす年末年始の特別な時間を～



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/newyear2026/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel(東京都新宿区、総支配人:西川克志)は、2026 年の新春を彩る特別メニューを、ホテルのメインダイニング「Restaurant Bellustar」では 2025 年 12 月 30 日(火)～2026 年 1 月 4 日(日)に、「鉄板 天祐」では 2025 年 12 月 31 日(水)～2026 年 1 月 3 日(土)にご提供いたします。

新たな息吹に包まれる東京の街並みが眼下に広がる天空の特等席で、旬の素材を贅沢に使った料理の数々をご堪能いただく、年末年始だけの特別なひとときをお過ごしいただけます。

#### ■ Restaurant Bellustar / New Year Lunch・New Year Dinner

「素材で旅するレストラン」がコンセプトの「Restaurant Bellustar」では、全国の旬の食材を取り入れ素材の持ち味を引き出した新春限定コースをご用意いたします。伝統的なフレンチの技をベースに、驚きや感動を届ける創造性に富んだ料理の数々は、1 年の始まりにふさわしい華やぎに溢れています。

また、プライベートな時間を大切にされるお客さまには、1 室限定の個室(最大 8 名)でのご利用も承っております。



ご家族での集まりや、大切な方との新年のひとときに、ゆったりとした空間での美食体験をご提案いたします。  
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、特別な日にふさわしい魅惑のマリアージュもご堪能いただけます。

期間: 2025年12月30日(火)~2026年1月4日(日)

料金／内容:

**New Year Lunch 13,000円**

アペリティフ 3品／アミューズ／前菜／  
魚料理／肉料理／デセール／ミニヤルディーズ 3品

**New Year Dinner 25,000円**

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／アヴアンデセール／デセール／  
ミニヤルディーズ 3品

**個室利用料金:** 1名さま～5名さま 30,000円  
6名さま～8名さま 無料

※予約制

お問い合わせ／ご予約: 電話 03-6233-7388(直通)



### ■鉄板 天祐 ／ 年末年始特別コース

「鉄板 天祐」では、シグネチャーである石垣島きたうち牧場プレミアムビーフをはじめ、厳選した旬の食材をご賞味いただける年末年始限定の特別ディナーコースをご用意いたします。正月らしい前菜を皮切りに、活伊勢海老をつかった特別な一皿など、選りすぐりの贅沢な食材を新春らしく華やかに仕立てました。

目の前で繰り広げられるシェフの技とともに、香り・音・味のすべてで五感を満たす鉄板焼ならではの幸福なひとときをお過ごしいただけます。

さらに今回は、日本酒4種のテイスティングセットをご用意。  
東京・八王子酒造とのコラボレーションで誕生した「TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited Edition 2024」を含む、ソムリエ厳選のラインアップ。新春メニューとの相性も抜群で、鉄板焼きとの新たなマリアージュをご堪能いただけます。

期間: 2025年12月31日(水)~2026年1月3日(土)

時間: ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)

料金: 年末年始特別コース 40,000円  
日本酒テイスティングセット 8,000円(4グラス)



内容:

口取り／毛蟹の前菜／黒鮑／活伊勢海老／サラダ／石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ／焼野菜／ご飯／香の物 赤だし／デザート

※予約制

お問い合わせ／ご予約:電話 03-6233-7654(直通)



<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: 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: 36席(内個室8名、全1室)

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

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



※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・千葉

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