

Press Release

報道関係各位

2025 年 11 月 27 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京 45 階 | 新宿の絶景とともに愉しむ冬限定アフタヌーンティー

～旬の果実や野菜をつかったスイーツ&セイボリーと冬のモクテルで、特別な週末を～

1 日 20 食限定 12 月 27 日 (土)～2026 年 2 月 28 日 (土)までの土・日・祝日のみ販売



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2512/>

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、「ウィンターアフタヌーンティー」を 1 日 20 食限定、2025 年 12 月 27 日 (土)～2026 年 2 月 28 日 (土)の土・日・祝日限定でご提供いたします。

新宿の絶景とともにお楽しみいただくのは、静寂に包まれる冬の季節にぴったりのアフタヌーンティー。パティシエのこだわりが詰まったスイーツは、まるで本物の果実のように愛らしく仕立てた林檎のシュークリームをはじめ、あまおうや丹波産の黒豆、青森県産の林檎など、冬の恵みをふんだんにつかっています。セイボリーやアミューズにも、旬ならではの旨みと甘みを丁寧に閉じ込め、季節の味覚を上質に表現しました。

Bar Bellustar のアフタヌーンティーの魅力のひとつは、季節ごとにバーテンダーが考案するスペシャリティドリンク。今シーズンは、冬の静寂に包まれる季節に合わせ、落ち着いた



ある雰囲気テーマにした 2 種類のモクテルを新たに考案しました。ドイツの伝統的な冬の飲み物である、赤ワインにフルーツと複数のスパイスを加えて作る「グリューワイン」に着想を得たモクテルは、シックで穏やかな味わい。スイーツやセイボリーとともに楽しみいただくことで、アフタヌーンティーのひとつきをさらに引き立てます。

■旬の野菜や果実を使った芳醇なスイーツ

<野菜のスイーツ>

牛蒡のタルトレット キャラメルジュレ

茨城県産の牛蒡を細かく刻み、アーモンドクリームに練り込んで焼き上げたタルトレット。キャラメルやさしい風味と、牛蒡の深みのある香りと味が重なり合う、冬ならではの味わいです。

丹波の黒豆のムース

丹波の黒豆をなめらかなムースに仕立て、自家製の白餡を中心に忍ばせました。黒豆の豊かな風味と白餡のやさしい甘みが織りなす、上品な一品です。

蕪のパナコッタ

国産の蕪をピューレにして仕上げた優しい甘さのパナコッタ。蕪の葉もパウダー状にして練り込んでおり、ひと口ごとに蕪の風味が広がります。まろやかな口当たりと蕪の瑞々しい香りが調和した、ナチュラルで上品なスイーツです。



<果実のスイーツ>

林檎のシュークリーム

可愛らしく鮮やかな赤が印象的な、林檎を模ったシュー生地、青森県産の林檎をつかったムースとコンポートをなかに入れました。見た目から、味まで林檎を感じられるシュークリームです。

グリオット・ショコラ

フランス産のチョコレートを惜しみなくつけたプチフル。ヘーゼルナッツを練り込んだ生地、グリオットチェリーの酸味をアクセントとして加え、奥行きのある味わいに仕上げました。



あまおうのショートケーキ

福岡県産のあまおうを使ったショートケーキ。あまおうならではの甘さと酸味のバランス、果汁の豊かさを存分に楽しめる、苺好きにはたまらないショートケーキです。

<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。

ほうれん草とオレンジピールのスコーン

ほうれん草のピューレを練り込んだ生地、オレンジピールを合わせました。ほうれん草の風味のなかにオレンジピールの甘酸っぱさが広がるスコーンです。

(クロテッドクリーム・自家製マーマレードジャム)



■冬の旬を盛り込んだアミューズとセイボリー

- ・ズワイガニのフラン
- ・トリュフ風味の玉子サンド
- ・スモークサーモンとフロマージュブランのクレープロール
- ・国産牛タルタルのブルスケッタ
- ・生ハムに包んだマスカルポーネとシャインマスカット バルサミコ風味



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

スペシャリティドリンク ※以下からチョイス

「グリューワイン」に着想を得たドイツ語名のモクテルは、スパイスやハーブが香る穏やかな時間にぴったりの味わいです。

・ヴェルツ・ロート(モクテル)

赤ブドウの果実味に、シナモンやスターアニスといったスパイスが織りなす深みのある味わいが特徴のモクテル。華やかさと落ち着きのある一杯です。

・クラウド・ヴァイス(モクテル)

蜂蜜のやわらかい甘さとミントやローズマリーといったハーブが香る、爽やかな味わいが特徴。軽やかで気品あふれる一杯です。



フリーフロードリンク

- ・コーヒー各種
- ・紅茶:JING TEA 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



【ウィンターアフタヌーンティー概要】

販売期間: 2025 年 12 月 27 日(土)～2026 年 2 月 28 日(土)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、(2 種から選択)

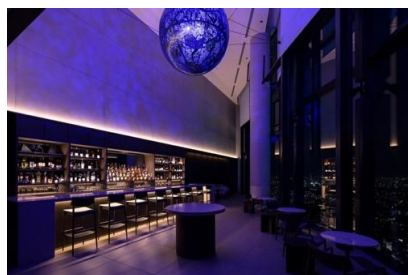
<フリーフロー>コーヒー各種、紅茶・ハーブティー・中国茶各 4 種、緑茶 6 種

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.tablecheck.com/shops/bar-bellustartokyo/reserve?menu_lists=69269663272243b16920cf41

【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インバー。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さま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/ブランドマネジメント 担当:綾部・千葉

E-mail:pr.ppbtokyo@panpacific.com / Tel:(03) 6233-7693