

Press Release

報道関係各位

2026 年 1 月 7 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京が贈るペアリングセット
東急ホテルズ、オリジナルウイスキー「津貫 五島」を味わう限定体験
『Bellustar Journey ～津貫 五島 Whisky Experience～』

第 11 弾は鹿児島食材のタコスとのペアリング 45 階 Bar Bellustar にて 2026 年 1 月 12 日(月)より販売開始



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol11/>

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、こだわりのお酒をテーマにその風土が育む食材を合わせたペアリングセット「Bellustar Journey ～津貫 五島 Whisky Experience～」を、2026 年 1 月 12 日(月)から 3 月 15 日(日)まで提供いたします。

■お酒とその風土が育む食材との出会いのマリアージュ 第 11 弾のテーマはウイスキーの故郷、鹿児島

「Bellustar Journey」は、当ホテルのバーテンダーとシェフが創り上げるお酒とその風土が育む食材との出会いのマリアージュをお愉しみいただくペアリングセットです。開業当初よりご好評をいただきながら回を重ね、第 11 弾となる今回は、ビバレッジディレクター 吉田茂樹と Restaurant Bellustar シェフ 竹末宗弘のコラボレーションにより、鹿児島への旅へご案内いたします。

テーマとなるお酒は、東急ホテルズのオリジナルウイスキー「シングルモルト津貫 スペシャルエディション五島」(以下、以下『津貫 五島』)。日本の風土を活かした本物のウイスキーづくりを目指す本坊酒造株式会社 マルス津貫蒸溜所(鹿児島県南さつま市)で醸造された、「シングルモルト駒ヶ岳 スペシャルエディション五島」に続くオリジナルウイスキーの第二弾となります。ビバレッジディレクター 吉田 茂樹もプロジェクトメンバーのひとりとして、樽選定に携わりました。

フードはウイスキーの故郷、鹿児島県の食材を使った 1 品。鹿児島黒豚を薩摩味噌の風味とともに、バーフードらしく片手でカジュアルにお召し上がりいただけるタコススタイルでご提供いたします。

■力強さと際立つ個性を併せ持つ「津貫 五島」の魅力を味わい尽くす

ストレートで原酒を堪能し、ハイボールでフードとのリアージュを楽しむ

『津貫 五島』は、鹿児島県南さつま市・津貫のテロワールである温暖な気候と寒暖差による厚みのある熟成感と、蔵多山の湧水による柔らかさによって構成された地域性を持ちます。

ピート 50ppm のヘビリーピーテッドながら、コニャック樽由来の熟した果実の甘く柔らかな余韻が合わさる、マルス津貫蒸溜所が得意とする要素が深く詰め込まれています。

コニャック樽の華やかな香りと深い余韻に芳醇なピート香が合わさる樽出し原酒、カスクストレングスそのものの香りと味わいを楽しみながら、少し加水をして香りを開かせ、味わいを和らげるなど、お好みやシチュエーションによって飲み方も幅広くカスタマイズできます。



「今回のペアリングセットでは、ストレートやロックでウイスキー本来の香りと味わいをご堪能いただくとともに、ハイボールでも、そのポテンシャルを存分に引き出せるスタイルでお愉しみいただけます。スモーキーさとフルーティーさ、そしてボディのしっかりした『津貫 五島』をソーダ割りにすることによって香りが広がり、ペアリングフードの鹿児島黒豚の香ばしさ、脂身、塩味、旨味、スパイシー感と余韻が深く調和します。」
(ビバレッジディレクター 吉田 茂樹)



<ペアリングフード>

「鹿児島黒豚のコンフィ

麦味噌コンディマン タコススタイル」

鹿児島の豊かな風土が育んだウイスキーと同じ土地の恵みである黒豚の魅力を引き出す一皿。じっくり火入れした鹿児島黒豚のコンフィを、鹿児島の麦味噌をベースにしたコンディマンであえ、トルティーヤで包むタコススタイルに仕立てました。

アクセントには、唐辛子の代わりに九州ならではの柚子胡椒を効かせたサルサソースとまろやかなサワークリームを添えて。

カジュアルながらも奥行きのある味わいをお愉しみいただけます。

麦味噌のやわらかな甘みと黒豚の上質な脂の旨味が、ウイスキーの香りと重なり合い、ペアリングならではの一体感をもたらします。



【「Bellustar Journey ～津貫 五島 Whisky Experience～」概要】

販売期間： 2026 年 1 月 12 日(月)～3 月 15 日(日)

料 金： 3,900 円(税・サービス料込)

内 容： ペアリングセット

・シングルモルト津貫 スペシャルエディション五島

・鹿児島黒豚のコンフィ 麦味噌コンディマン タコススタイル

ご予約：https://www.tablecheck.com/shops/bar-bellustartokyo/reserve?menu_lists=69458524799c5b296c6c0ece

<東急ホテルズ、オリジナルウイスキー「シングルモルト津貫 スペシャルエディション五島」について>

<https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/133437/index.html>

<ビバレッジディレクター 紹介>



吉田 茂樹

都内のホテルに入社後、バーを中心にキャリアを積み、セルリアンタワー東急ホテルのオープニングスタッフとして入社し、「ベロビスト」の立ち上げを経験。その後、メインダイニングやラウンジなど、ホテル内の様々なサービスを経験し、再び「ベロビスト」に異動。

2012 年には「WORLD CLASS 2012 世界大会」の Cocktails Against the Clock 部門で優勝し、独創的なカクテルのクリエイションに定評がある。2022 年には、「BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel」の開業に伴い、「Bar Bellustar」のビバレッジディレクター/バーテンダーとして着任。バー、メインダイニング、ティーラウンジなど幅広く培った経験から料理との関係性やハーブ、スパイス、茶類も含めた Food & Beverage の総合的な知識と経験を持ち合わせており、多彩な発想からメニュー考案や企画立案、セミナー開催などで活躍の場を広げている。また、バーテンダーを目指す後進の育成にも力を注ぎ、シガーへの造詣も深く、シガーコンクールでの優勝経験も持つ。

【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えるメインバー。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ト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

電話： 03-6233-8455 (直通)



※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さま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・千葉

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