

Press Release

報道関係各位

2026年1月5日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京 | 北海道の冬を味わう美食の旅へ

Restaurant Bellustar が贈る季節限定コース『素材で旅する 北海道』

～北海道の大地と海の恵みを、絶景とともに味わう贅沢なフレンチ体験～1月6日(火)より販売開始



詳しくは[こちら](https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/sozaidetabisuru-win2026/)：

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel(東京都新宿区、総支配人:西川克志)は、ホテル45階のメインダイニング「Restaurant Bellustar」にて、北海道から届く旬の食材をコースでお召し上がりいただく『素材で旅する 北海道』を2026年1月6日(火)から2月28日(土)までご提供いたします。

「Restaurant Bellustar」は、日本各地の素材にこだわり、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食体験へと誇るモダンフレンチレストランです。この冬のテーマは北海道。厳しい寒さと豊かな自然に育まれ、美味しさを増す冬の山海の幸を選び、シェフ 竹末宗弘が確かな技とオリジナリティ溢れる発想で仕上げた美食の数々をご堪能いただきます。

■北の大地から届く旬の素材を、その土地の風土まで感じるフレンチで

冬の美味の宝庫、北海道。『素材で旅する 北海道』では、身が締まり脂の乗った鮭や鮟鱇、旨みが凝縮し、しつとりやわらかな蝦夷鹿、格別な甘さやコクを蓄えた熟成ポテトなど、厳寒の地の恵みである厳選素材を「Restaurant

Bellustar」ならではのアレンジでコース料理に仕立てます。ここでしか出会うことのできない至高の味を、旅する気分でお愉しみください。

「厳しい冬を越える北海道の食材には、自然の力強さと繊細な旨みがあります。その恵みを日本ならではの季節感や美意識を大切に、フレンチの技と感性で仕上げ、一皿ごとに広がる風景を表現しました。旅するようなひとときを、ぜひ五感でお楽しみください。」

(Restaurant Bellustar シェフ 竹末宗弘)



■北海道の恵みを味わうドリンクセレクションとともに

ビバレッジでもソムリエが厳選した北海道のワインなどを用意いたします。冷涼な気候を活かしたワイン、北海道の特産であるハスカップから造られるフルーツワイン、北海道産蜂蜜を使ったノンアルコールドリンクなど、お料理とともに北の恵みをお愉しみいただけます。

【メニューご紹介(一部)】

前菜:鮭 出汁のプラリネ 大根 ヨーグルト

軽く炭火で表面を焼いた北海道産の鮭を魚醤とオリーブオイルを使ってマリネし、カシューナッツのペーストをベースに出汁のうまみを重ねました。鮭の上には、花をかたどった様々な大根のサラダをトッピング。上質なオリーブオイルと生姜やライムが爽やかに香るソースでお召し上がりいただきます。

※ディナーコース TSUKI/HOSHI



魚料理:鮭鱈のパン・クルート ラヴィゴッド アンチョビ

鮭鱈を生ハムで締め、旨みを凝縮させてから、薄いパン生地を乗せて焼き上げました。シェフの絶妙な火入れでプリッと仕上げた鮭鱈を、酸味と食感が楽しいラヴィゴッドソースなど3種類のソースでお召し上がりいただきます。

※ディナーコース TSUKI/HOSHI



肉料理:蝦夷鹿 ソース・ポワヴラード 奈良漬のコンディモン

赤身の美味しさが際立つ冬の蝦夷鹿に、しめじや牛蒡の香りをのせてグリル。鹿の産地が海の近くであることから、付け合わせにはミネラルを感じる海藻とハーブのサラダを。胡椒の効いた伝統的な赤ワインソースや奈良漬のコンディモンを添えて、それぞれの組み合わせをお愉しみいただけます。

※ディナーコース TSUKI



デザート:フォンダン・ショコラ 白隱元豆

北海道産牛乳を使ったミルクチョコレートのフォンダン・ショコラにミントの風味を乗せ、セロリのコンポートを散らしました。クリーミーな甘さとミントの香りに、セロリの青っぽさが絶妙なバランスで溶け合います。別皿でご用意するのは隠元のアイスクリーム。アクセントに振った塩が味を引き締めます。

※ディナーコース TSUKI/HOSHI



【ドリンクセレクション】

OTARU VALLEY BRUSH 2022 (OSA Winery)

小樽の小さなワイナリーで造られる、香り高くまろやかな辛口のブラッシュワイン。ほんのりと夕焼け色が透ける美しい色合いです。

北ワイン ピノノワール 2022 プライベートリザーブ

(北海道中央葡萄酒・千歳ワイナリー)

余市町 木村農園産の樹齢およそ 15~35 年のピノノワールを使用。チェリーやランボワーズなどのチャーミングなアロマとほどよいタンニンが特徴です。

ハスカップスイート (北海道中央葡萄酒・千歳ワイナリー)

北海道の特産果実として人気のハスカップから作られたワイン。

アルコール度数が低めで甘酸っぱくフルーティな味わいです。

北海道エルダーフラワーソーダ (株式会社白亜ダイシン)

エルダーフラワーの清涼な香りと、北海道産はちみつのやさしい甘さのノンアルコールドリンクは、お食事に合わせてもお楽しみいただけます。



【素材で旅する 北海道 概要】

日時:2026年1月6日(火)~2月28日(土)

場所:Restaurant Bellustar(45階)

提供時間:ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)

ランチ 12:00~15:00(L.O.14:00)

※ランチでも『素材で旅する 北海道』のメニューをお召し上がりいただけます。

ご予約/コース詳細情報:<https://www.tablecheck.com/shops/restaurant-bellustartokyo/reserve>

<ディナー>

TSUKI 1名さま 17,000円(税・サービス料込)

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 または フロマージュ / デセール / ミニヤルディーズ 3品

HOSHI 1名さま 23,000円(税・サービス料込)

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 または フロマージュ / デセール / ミニヤルディーズ 3品

【Restaurant Bellustar 概要】

「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、これからのお客様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誇ります。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。

席数:36席(内個室8名、全1室)

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

【ご予約・お問い合わせ】

Restaurant Bellustar TEL:03-6233-7388(直通)



＜シェフ 紹介＞



竹末 宗弘 (Restaurant Bellustar)

専門学校卒業後、2001年セルリアンタワー東急ホテルの開業スタッフとして料理人のキャリアをスタート。当時ミシュラン一つ星を獲得したタワーズレストラン「クーカーニョ」にて現在の基礎を学び、海外シェフとのコラボレーションイベント開催時にも総料理長福田順彦のもとで一翼を担う。2008年に宴会調理へ異動後も、料理コンクールに積極的に挑戦し、2016年エスコフィエ・フランス料理コンクール第3位獲得。BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel の開業スタッフとしてパリの三つ星レストランでの現場研修を経て、Restaurant Bellustar シェフに就任。「食材に対して真摯であること、食材を余すところなく使えるよう考えることは料理人の使命」と語り、素材本来の持ち味を引き出した、日本各地の風土が味わえるコース料理を織りなす。

※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 ブランドマネジメント 担当:綾部・千葉

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