

Press Release

報道関係各位

2026 年 2 月 10 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ベルスター東京 45 階 | 期間限定、春色に染まるアフタヌーンティー
～桜をテーマに、旬の果実と野菜の魅力を味わうスイーツ&セイボリーで春を満喫～

2026 年 3 月 7 日(土)～4 月 26 日(日)までの土・日・祝日限定



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2603/>

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、「スプリングアフタヌーンティー ～SAKURA～」を1日20食限定で、2026年3月7日(土)から4月26日(日)までの土・日・祝日限定でご提供いたします。

麗らかな日差しに包まれた新宿の街並みを一望する眺めとともにお愉しみいただく、春のアフタヌーンティー。春色に染まるアフタヌーンティーは、旬の食材を贅沢に取り入れ、心華やぐ季節の情緒をご堪能いただけます。

パティシエのこだわりが詰まった、あまおうやブルーベリーなどの果実に加え、じゃがいもやフルーツトマトなどの野菜もつかった繊細で愛らしい期間限定のオリジナルスイーツです。イースターのモチーフであるうさぎを模ったムース「カモミール香る 白いんげん豆のクレーム」や、桜の木の盆栽に見立てた「抹茶と柑橘の盆栽タルトレット」など、遊び心あふれる愛らしいルックが魅力です。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。



毎回好評いただいている季節ごとにバーテンダーが考案するスペシャルティドリンクは、桜餅をイメージしたモクテル。美しいピンクのグラデーションカラーと甘くシュワッとした味わいが、春の浮き立つ気分にあたりです。

■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>

フルーツマトのジュレ ホワイトポートの余韻

フルーツマトをホワイトポートワインでコンポートし、温度や火入れの時間を細やかに調整する「キュイソン」を用いて、透明感のあるジュレを重ねました。グラスの底にはフルーツマトの果肉感を残したフランス流のジャム「コンフィチュール」を忍ばせました。甘みと酸味が爽やかに重なります。



じゃがいものミルフィーユ ショコラ仕立て

クリスピー状にしたじゃがいものにヴァローナ社のチョコレートとガナッシュクリームをサンドし、桜パウダーで春色にデコレーションしました。じゃがいもの香ばしさとミルキーなチョコレートが調和したミルフィーユです。

カモミール香る 白いんげん豆のクリーム

白いんげん豆のムースのなかに、カモミールのクリームと白いんげん豆の甘露煮を入れました。いんげん豆の自然な甘みとカモミールの香りが織りなす、穏やかな味わいです。

<果実のスイーツ>

苺とピスタチオのフレジュ

フレジュとは、フランス版のショートケーキ。あまおうをたっぷり使い、ふわっと軽い食感に仕上げたピスタチオクリームと合わせました。苺の瑞々しい甘酸っぱさと、ピスタチオのコクが調和します。



ブルーベリーを閉じ込めたフロマージュブランのムース

アーモンドが香るビスキュイ生地の上にフロマージュブランのムース、中にはブルーベリーのゼリーとコンフィチュールを合わせました。ブルーベリーのやさしい酸味とフロマージュブランのコクが口のなかで広がります。

抹茶と柑橘の盆栽タルトレット

旬の柑橘を合わせた抹茶のムースに香ばしいゴマの甘みのあるタルト生地「シュクレ」を組み合わせ、盆栽に見立てました。桜の塩漬けを乾燥させたものとチョコレートで春らしい桜の木を表現しており、抹茶のほろ苦さと柑橘の瑞々しさが調和します。

<スコーン>

プレーンスコーン

にんじんとくるみのスコーン

(クロテッドクリーム・自家製苺ジャム)



■春の恵みをたっぷり味わうアミューズとセイボリー

蛤と海藻のフラン

蛤の出汁をベースに水菜とわかめ、蛤の身が入った茶碗蒸し風のフラン。やさしく上品な春の蛤の旨みをたっぷり味わっていただけます。

国産牛サーロインのローストビーフサンド

国産牛のサーロインをつかい、春にもっとも香りが良いとされる西洋わさび「レフォル」で仕上げたソースで、ピリッとアクセントをきかせました。

帆立と海老のタルタル仕立て 桜のベール

帆立と海老をさっと火を入れ、タルタル状に。桜のエキスでシートをつくり、ベール状にコーティングし、春の装いに仕上げました。



生ハムとピペラードのタルトレット

ごく薄いタルト生地に、ラタトゥイユとスクランブルエッグを混ぜてつくる「ピペラード」を入れ、上からフランス産の生ハム「ジャンボンドバイオンヌ」を纏います。パルミジャーノ・レッジャーノをかけて仕上げました。

桜鱈とほうれん草のキッシュ

燻製した桜鱈とソテーしたほうれん草のキッシュ。ふわっとしたスフレ状の軽やかな食感に仕上げ、ホイップした発酵クリームと、爽やかな香りのディルを添えました。

■バーテンダーが考案するスペシャルティドリンクや、 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

シーズナルモクテル

Printemps Rêverie (プランタン・レヴェリー)～春の夢心地～

春の霞を思わせる柔らかな桜色に、氷だし煎茶の清らかな旨みを重ねて。
玄米甘酒のまろやかさと繊細な塩味が織りなす、夢見心地な余韻をお愉しみください。

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: レイヴ・エステート／グリーンティ五島 6 種



【スプリングアフタヌーンティー ～SAKURA～ 概要】

販売期間： 2026 年 3 月 7 日(土)～4 月 26 日(日)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

シーズナルモクテル 1 種

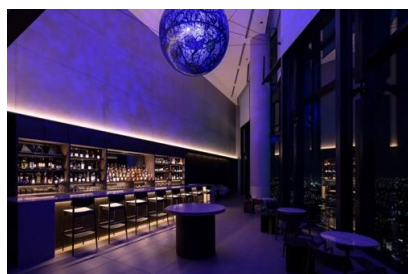
<フリーフロー>コーヒー各種、紅茶・ハーブティー・中国茶各 4 種、緑茶 6 種

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=69788bf532b79605aa2bac6d

【Bar Bellustar 概要】



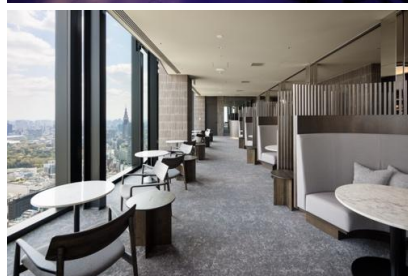
世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、厳選した農園から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーと世界中の美酒が会うメインバー。休日の午後はこだわりのアフタヌーンティーもご用意し、地平線までを見渡す東京の大パノラマを眼下に、日常を離れた贅沢な時間を過ごせます。

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:西田・千葉

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