

Press Release

報道関係各位

2023年8月30日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ペアリングセット「Bellustar Journey～Whisky Experience～」

45階 Bar Bellustar にて9月15日（金）より販売開始

「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」 × 「秩父 MISO CHEESE CAKE」

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」にて当ホテルのバーテンダーとシェフがおすすめる、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～Whisky Experience～」を2023年9月15日（金）から10月31日（火）まで4,500円（サービス料・消費税込）にて期間限定で販売いたします。



当ホテルのバーテンダーとシェフが創り上げる「Bellustar Journey」は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楽しんでいただけるペアリングセットです。その第一弾として、バーテンダー 吉田茂樹とパティシエ 榎本小百合がコラボレーションし「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」と「秩父 MISO CHEESE CAKE」のペアリングセット「Bellustar Journey～Whisky Experience～」を販売いたします。

「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」は日本のクラフトウイスキーを牽引する埼玉県秩父市の株式会社ベンチャーウイスキーが手掛けた、270本限定のオリジナルブレンデッドウイスキーです。オロロソシェリー樽で熟成を経た華やかかつ深みのある香りが特徴で、長い余韻と香りを楽しめます。ラベルは、ウイスキーの熟成を「東急歌舞伎町タワー」の外観とロゴのデザインに重ねたイメージです。ピアノの鍵盤や音響機器のイコライザーといったエンターテ

インメント性や、「東急歌舞伎町タワー」の外観のモチーフである噴水の要素を内包したデザインに由来し、ここでしか味わえない特別感をウイスキーと共に感じていただけます。

「秩父 MISO CHEESE CAKE」はパティシエ 榎本小百合が、「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」に合うよう製作いたしました。秩父に流れるまろやかな水や日本の風土を活かした「イチローズモルト」は和の食材との相性が良く、地域特産品の一つである秩父みそを使用したしっとりした和のチーズケーキとのマリージュをお楽しみいただけます。

ペアリングセット「Bellustar Journey」は今後、バーテンダーやシェフ、お酒と食材を変え、継続的に新しい出会いのマリージュをご提供いたします。

【Bellustar Journey～Whisky Experience～概要】

名称：「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」 × 「秩父 MISO CHEESE CAKE」

期間：2023年9月15日（金）～10月31日（火）

ペアリングセット料金：4,500円（サービス料・消費税込）

・「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」商品詳細



「Ichiro's Malt BELLUSTAR Limited Edition 2023」は、オロロソシェリー樽からくる華やかかつ深みのある香りが特徴で、長い余韻と香りを楽しめます。

江戸切子で仕上げられたグラスは、お酒を注いで、口元に運んだその瞬間、最も美しい姿を見せてくれます。

・「秩父 MISO CHEESE CAKE」商品詳細



「秩父 MISO CHEESE CAKE」は濃厚な秩父みそとクリームチーズのバランスを追求し、なめらかな口当たり仕上げました。また、その味わいを添えられた海苔の香りが引き立てることで心地良い余韻を生み出します。ウイスキーとチーズケーキが口の中で溶け合うマリージュをぜひご賞味ください。

【イチローズモルト概要】

「イチローズモルト」は埼玉県秩父市にある株式会社ベンチャーウイスキーが手掛けるウイスキーブランドです。2007年に肥土(あくと)伊知郎(いちろう)氏が創設し、翌年から蒸留を開始。世界最高峰のウイスキーの品評会「ワールド・ウイスキー・アワード」では6年連続世界最高賞を受賞しています。

【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出会うメインバー。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

【ご予約・お問い合わせ】

Bar Bellustar TEL：03-6233-8455 (直通 17:00～22:00)

※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。

※食材の収穫や入荷状況により、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様からのお問合せ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

PR 事務局 (株式会社 COLOURS.内) 担当：水口

E-mail：bellustartokyo@prcolours.com