



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2024年1月19日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ペアリングセット第三弾「Bellustar Journey～Akkeshi Whisky Experience～」

「厚岸ウイスキー 二十四節気シリーズ」×「釧路 蝦夷鹿 コンヴェニソン」

45階 Bar Bellustarにて1月29日（月）より販売開始

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する、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～Akkeshi Whisky Experience～」を、2024年1月29日（月）から3月31日（日）まで、6,500円（サービス料・消費税込）にて期間限定で販売いたします。



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol3/>

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。

その第三弾として、バーテンダー 吉田茂樹と鉄板「天祐」シェフ 木村のぶ子がコラボレーションし「厚岸ウイスキー 二十四節気 小雪（しょうせつ）／啓蟄（けいちつ）／清明（せいめい）」の3種類と「釧路 蝦夷鹿 コンヴェニソン」のペアリングセット「Bellustar Journey～Akkeshi Whisky Experience～」を販売いたします。

「厚岸ウイスキー 二十四節気シリーズ」は、北海道厚岸町の厚岸蒸溜所が誇るジャパニーズウイスキーで、二十四節気を名に冠した人気シリーズです。二十四節気とは、一年を四季にわけ、さらにそれぞれを6つにわけた24の期間やその瞬間のことで、季節の変化の機微を感じられるものです。

今回ご用意する3種類は、寒さが一段と厳しくなり、雪が少しずつ積もり始める頃を意味する、二十四節気シリーズ第13弾である最新版の「小雪」から始まります。次に、直訳では「虫が目を覚ます」とされる、春の訪れを感じさせる表現である「啓蟄」で冬が解け、最後は春の深まりとともに新緑が目立ち、花々が咲き誇る季節「清明」で日本の冬から春への季節の移ろいを感じていただけるセレクションです。

そのウイスキーを注ぐグラスは、エレガントに煌めく優雅な江戸切子の丸みのあるミニグラスをご用意いたしました。手になじむサイズ感で口に運ぶその瞬間も鑑賞いただきながら、見た目にも美しいマリアージュをご堪能いただけます。

鉄板「天祐」のシェフ 木村のぶ子が、この厚岸ウイスキーに合わせるのは、「釧路 蝦夷鹿 コンヴェニソン」。コンヴェニソンとは、鹿肉をコンビーフのように仕上げたもので、2種類にアレンジされたコンヴェニソンは、厚岸の地を活かし作られるピーテドモルトウイスキーに更なる奥行きを与えます。

【Bellustar Journey～Akkeshi Whisky Experience～概要】

名称：「厚岸ウイスキー 小雪/啓蟄/清明」×「釧路 蝦夷鹿 コンヴェニソン」

期間：2024年1月29日（月）～3月31日（日）

ペアリングセット料金：6,500円（サービス料・消費税込）

内容：厚岸ウイスキー 二十四節気シリーズ 3種 小雪/啓蟄/清明（各ハーフショット）

釧路 蝦夷鹿 コンヴェニソン 2種

<Bar Bellustar Beverage Director 吉田茂樹 テイスティングコメント>



■厚岸ブレンドドウイスキー 小雪（しょうせつ）

THE AKKESHI Blended Whisky SHOSETSU 48%

20th season in the 24 “Sekki” ~The Greeting of Snow~ Bottled 2023

柔らかい落ち着きある甘みを感じさせる柑橘の香りと、余韻の中には若々しい凛としたピート香と共に全体を中和させ、秋から冬の訪れ「小雪」を連想させる厚岸二十四節気の最新リリース ブレンドドウイスキー。

■厚岸シングルモルトウイスキー 啓蟄（けいちつ）

THE AKKESHI Single Malt Japanese Whisky KEICHITSU 55%

3rd season in the 24 “Sekki” ~Life Awakens~ Bottled 2023

やや力強いピートと、ほんのり甘みを感じる温かみある味わいは、華やかな香りのボリュームを纏い、2系統の要素を思わせる。季節の変わり目「啓蟄」を表現した味わい。

■厚岸シングルモルトウイスキー 清明（せいめい）

THE AKKESHI Single Malt Japanese Whisky SEIMEI 55%

5th season in the 24 “Sekki” ~Radiance of Pure Life~ Bottled 2022

洗練された香り高いピートと上品なフローラル香は、生命が芽吹く春の目覚めを感じさせるエネルギーな口当たり。生き生きとした余韻は華やかなソルティドライと共に長く続き、ストレートまたはソーダ割りとの相性が大変良いことも「清明」の魅力を表現する。

< 釧路 蝦夷鹿 コンヴェニソン 商品詳細 >



同じ北海道の地、厚岸でつくられたウイスキーと釧路 蝦夷鹿のマリアージュを楽しめる、2種のコンヴェニソンをご用意しました。写真左は、グリーンマスタード、コンヴェニソンに絡めた自家製ソース、そして最後にのせたミニトマトのそれぞれの酸味と鹿肉の旨味が絶妙にマッチするアレンジ。写真右は、醤油漬けされた実山椒がピリッと効き、表面を軽く焼いた北海道産カチョカバロの燻製香が特徴的な和のアレンジ。ピート感がある厚岸ウイスキーと好相性の、スモーキーで深みのある贅沢なペアリングをご賞味ください。

【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

【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