



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2024年4月24日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ホテル開業1周年を記念した東京八王子酒造とのコラボレーション

ペアリングセット第四弾

「Bellustar Journey～HACHIOJI CRAFT SAKE Experience～」

45階 Bar Bellustarにて5月19日（日）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、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～HACHIOJI CRAFT SAKE Experience～」を、2024年5月19日（日）から7月31日（水）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。



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol4/>

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。その第四弾として、ビバレッジディレクター 吉田茂樹と料理長 佐藤栄介がコラボレーションし、「TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited Edition 2024」と「八王子産食材のフィンガーフード 3種」のペアリングセット「Bellustar Journey～HACHIOJI CRAFT SAKE Experience～」を販売いたします。

東京八王子酒造は、東京で令和初、十番目の日本酒醸造所として、八王子の中心市街地に2023年6月に誕生しました。コンパクトでありながら、充実の設備を取り揃えた都市型の醸造所で、少量生産かつ年間醸造が可能なマイクロブルワリーとして、1年を通して常にフレッシュで付加価値の高い酒造りを実現しています。東京八王子酒造と当ホテルは昨年、時を同じくして八王子と新宿、甲州街道で繋がれたかつての宿場町に誕生いたしました。代々その地に受け継がれてきた歴史や伝統文化を継承しながらも、『多様性のある酒造りでSAKEの可能性を広げる』という東京八王子酒造のミッションにも共感し、今回のコラボレーション実現に至りました。

今回は東京八王子酒造初のコラボレーションとして、当ホテルオリジナル純米吟醸生原酒「TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited Edition 2024」を作成いただきました。マスカットを口に含んだような果実味溢れるみずみずしい味わいと、ほどよい甘味と酸味。上品な余韻とともに、お米自体の旨味を十分に感じられる日本酒です。

料理長 佐藤栄介が、この当ホテルオリジナル日本酒に合わせるのは、「八王子産食材のフィンガーフード 3種」。料理長自ら八王子を訪れ、食材を自身の目で確かめ複数の試作の上で完成した、地域の食材を使用した3種です。

45階からの煌めく絶景を望む新宿の地で、八王子の地酒と地の食材のマリアージュをご堪能ください。

【Bellustar Journey～Hachioji Craft Sake Experience～概要】

名称：「TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited Edition 2024」×「八王子産食材のフィンガーフード 3種」

期間：2024年5月19日（日）～7月31日（水）

ペアリングセット料金：4,500円（サービス料・消費税込）

内容： TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited Edition 2024 ワングラス

八王子産食材のフィンガーフード 3種

<TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited Edition 2024>

マスカットを口に含んだような果実味溢れるみずみずしい味わいと、ほどよい甘味と酸味。上品な余韻とともに、お米自体の旨味を十分に感じられる日本酒。光および酸素を通さない専用のケグに入れて八王子から届き、開栓から最後の一滴までしぼりたてのフレッシュな生酒をお楽しみいただけます。



<八王子産食材のフィンガーフード 3種 商品詳細 >

いずれも八王子やその近郊で採れた食材を多く使用したフィンガーフード。

写真左は、桑の都である八王子で採れた桑茶のタルト。中には野菜のムースや蟹を使用し、東京八王子酒造のロゴがアイコン的な一品です。写真中央は、地域の醤油と米酢で漬けた鮪、わさび漬けを最中に挟んだ一品。写真右は、八王子産の地味噌で和えたチーズとからすみ。程よい塩気と特有のまろやかな甘味が日本酒とよく合います。



【東京八王子酒造 概要】

東京八王子酒造は東京で令和初、十番目の日本酒醸造所として、都心からもアクセスが良い八王子の中心市街地に誕生しました。この新しい醸造所は、コンパクトでありながら、充実の設備を取り揃えた都市型の醸造所。少量生産かつ年間醸造が可能なマイクロブルワリーとして、1年を通して常にフレッシュで付加価値の高い酒造りを実現します。また、「酒造りは農業の延長線上にある」という考えのもと、地域の人たちと共創して酒米づくりを行うなど、自分たちにしかできない新たな酒造りに挑戦していきます。

東京八王子発、酒から「SAKE」へ。醸造や保管、流通に至るすべての工程にこだわりながら、未来に向けて、日本酒の可能性を広げていきます。

醸造所名：東京八王子酒造

醸造所住所：〒192-0085 東京都八王子市中町 10-9

アクセス：JR 中央線八王子駅より徒歩 5 分

公式サイト：<https://tokyo-hachioji-shuzo.jp/>

【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。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

マーケティング 広報/ブランドマネジメント 担当：野嶋、齋藤

E-mail：pr.ppbtokyo@panpacific.com