



Press Release

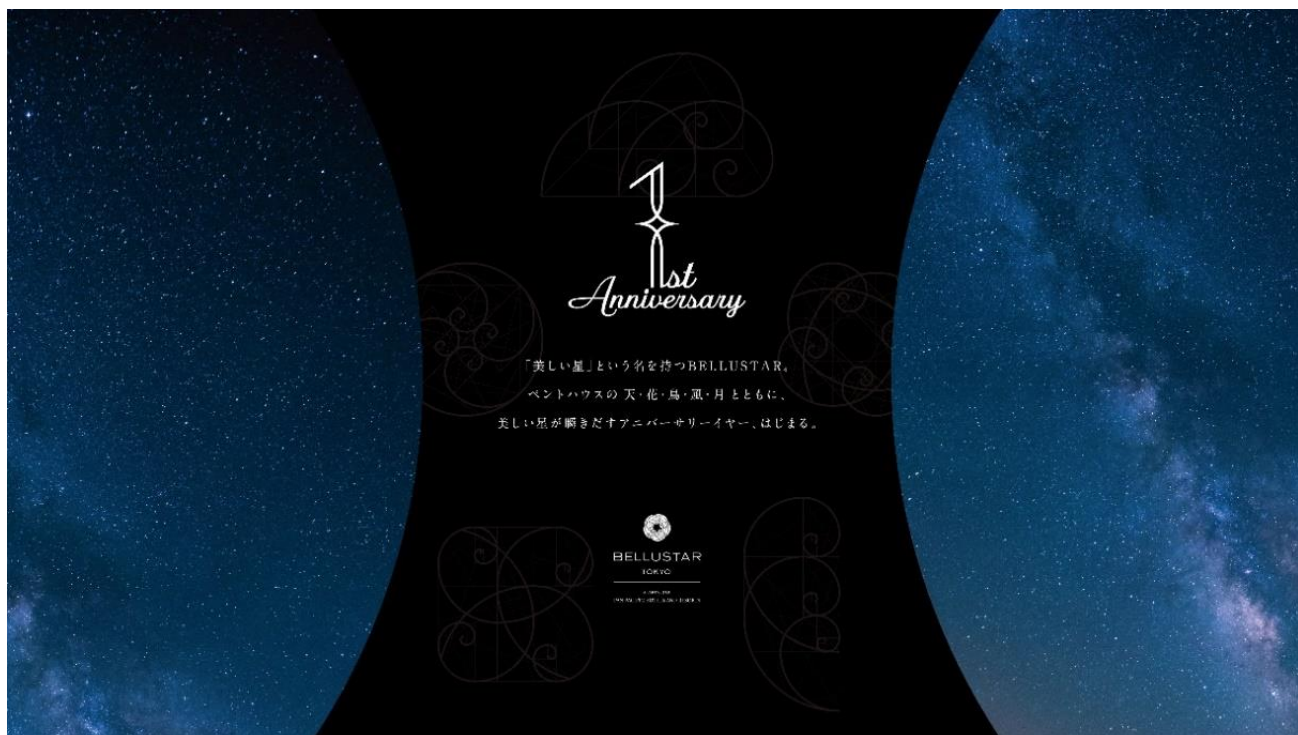
報道関係各位

2024年5月7日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

開業1周年を記念した特別な宿泊プランとスペシャルメニューが織りなす
「BELLUSTAR TOKYO Celebration of Stars」
2024年5月19日（日）に開業1周年を迎えます

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel（東京都新宿区、総支配人 西川克志）は、2024年5月19日（日）に迎える開業1周年を記念し、特別な宿泊プランや天空のレストラン&バー、スパで特別な時間をご堪能いただくための、スペシャルメニューを販売いたします。



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/topics/1stanniversary/>

ホテル開業1周年を祝したアニバーサリーイヤーは、“美しく輝く星”という意味を持つホテル名「BELLUSTAR」と、当ホテルを象徴する5つのペントハウス「天（そら）・花（はな）・鳥（とり）・風（かぜ）・月（つき）」にちなんだ企画を展開いたします。

コンセプトは「BELLUSTAR TOKYO Celebration of Stars」。ペントハウス「天・花・鳥・風・月」をテーマにした5つの光が集まり、その中心に美しく輝く大きな星が瞬きだします。当ホテルでの滞在や体験がお客様を輝かせ、美しい未来に誘うような宿泊プランやメニューをご提供いたします。

アニバーサリーイヤーを5つのシーズンにわけ、天空をあらわす「天」と、日本の四季折々の美しさを象徴する「花鳥風月」のそれぞれが持つ世界の「光」をテーマに、各シーズン名といたします。アニバーサリーイヤーの幕開けを飾る5/19～6/30は「天の光」、7/1～8/31は「風の光」、9/1～10/31は「鳥の光」、11/1～12/31は「月の光」、1/1～3/31は「花の光」と、季節に合わせて展開いたします。

1st Anniversary

BELLUSTAR

TOKYO

1周年のロゴも、ホテル名の“美しく輝く星”「BELLUSTAR」をモチーフに「1」の数字が光るデザインです。天空を紡ぐ5つの光が組み合わさり、お客さまを心身ともに輝かせる唯一無二のホテルステイをお過ごしいただきたいという想いが込められています。

【ホテル開業1周年記念宿泊プラン 詳細】

■Indulge in the Penthouse

最上階に位置し、277㎡と当ホテル最大の広さを誇る「Penthouse sora 天」にて、邸宅を貸し切ったような感覚で天空のプライベートヴィラをお楽しみいただける、贅沢な宿泊プランです。ディナーはゆったりとお部屋でお楽しみいただけるよう、インルームダイニングにてご用意。また、「Penthouse sora 天」のみが有するプライベートなスパトリートメントルームには、「SPA sunya」からセラピストが伺い、日本各地から大地の恵みを取り入れた季節感あふれるパーソナルトリートメントをご提供いたします。



プラン名：Indulge in the Penthouse（インダルジ イン ザ ペントハウス）

予約開始：2024年5月20日（月）11:00より

宿泊期間：2024年6月20日（木）～12月30日（月）

部屋タイプ：Penthouse sora 天

プラン内容：◇レイトチェックアウト 15:00

◇インルームダイニングでのペアリングドリンク付きディナー（2名さま）

◇インルームダイニングでのご朝食（2名さま）

◇プライベートスパルームでのホリスティック エナジー トリートメント 90分（2名さま）

料金：1室2名 3,162,500円（サービス料・消費税込、宿泊税別）

【ご予約・お問い合わせ】03-6233-8800（受付時間：9:00～18:00）

■Experience of Japan



花鳥風月を名に冠したpenthouseでのご宿泊と、華道や茶道などの日本文化体験、そして日本の風土を旬の食材から感じていただける45階のレストランでのディナーをお楽しみいただけるプランです。

プラン名：Experience of Japan（エクスペリエンス オブ ジャパン）

予約開始：2024年5月20日（日）11:00より

宿泊期間・部屋タイプ：2024年7月1日（月）～8月31日（土）・Penthouse kaze 風

2024年9月1日（日）～10月31日（木）・Penthouse tori 鳥

2024年11月1日（金）～12月30日（月）・Penthouse tsuki 月

2025年1月2日（木）～3月31日（月）・Penthouse hana 花

プラン内容：◇penthouse内での華道や茶道の選べる日本文化体験（60分～90分）

◇Restaurant Bellustar、鉄板「天祐」または鮨「甚江」でのディナー（2名さま）

◇Restaurant Bellustar（洋食）またはインルームダイニング（洋食または和食）でのご朝食（2名さま）

料金：1室2名 Penthouse kaze 風 1,265,000円

Penthouse tori 鳥 1,518,000円

Penthouse tsuki 月 1,897,500円

Penthouse hana 花 1,897,500円

（全てサービス料・消費税込、宿泊税別）

【ご予約・お問い合わせ】03-6233-8800（受付時間：9:00～18:00）

■One More Stay

特に人気のスイートルーム「Junior Corner Suite」を一度に2滞在分ご予約いただけるプランです。1回目のご滞在は夏までに、大切な方とご自身で、2回目は秋以降お使いいただけるご宿泊券でお渡しするため、贅沢なホテルステイをご家族やご友人にシェアしてお泊まりいただくことも可能です。



プラン名：One More Stay (ワン モア ステイ)

客室：Junior Corner Suite King または Twin

予約開始：2024年5月20日(月) 11:00より

宿泊期間：2024年5月20日(月)～8月31日(土)

プラン内容：◇インルームダイニング(洋食または和食)でのご朝食(2名様)

◇Junior Corner Suiteの1泊ご宿泊券

(ご宿泊券利用対象期間：2024年10月1日(火)～2025年3月31日(月))

※除外日あり、※先着5室

料金：1室2名 120,175円～(サービス料・消費税込、宿泊税別)

【ご予約・お問い合わせ】03-6233-8800(受付時間：9:00～18:00)

【ホテル開業1周年各店舗スペシャルメニュー 詳細】

■Restaurant Bellustar



「素材で旅するレストラン」をコンセプトに日本の風土が感じられるモダンフレンチ「Restaurant Bellustar」では、5月より日本国内のひとつの地域にフォーカスしたコース料理を提供いたします。開業1周年を記念したスペシャルコースが注目するのは北陸。令和6年能登半島地震の復興支援の一環として、能登の食材も多く使用し、開業1周年ディナーコース「HOSHI」では北陸で採れた甘海老にフォアグラを合わせた前菜や、能登島にあるNOTO高農園の新鮮な野菜を彩りよく使用したサラダ、香り豊かな能登牛の炭火焼などがご堪能いただけます。

期間：2024年5月10日(金)～6月30日(日)

時間：ランチ 12:00～15:00(L.O. 14:00) / ディナー17:30～22:00(L.O. 21:00)

料金：開業1周年ランチコース「KAZE」1名様 12,000円(サービス料・消費税込)

開業1周年ディナーコース「HOSHI」1名様 23,000円(サービス料・消費税込)

【ご予約・お問い合わせ】03-6233-7388(直通)

■ Bar Bellustar



開業1周年を記念し、東京八王子酒造とコラボレーションした当ホテルオリジナル純米吟醸生原酒「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。八王子でつくられた日本酒と地の食材を使用したフードのマリアージュをご堪能いただけます。

名称：Bellustar Journey～HACHIOJI CRAFT SAKE Experience～

期間：2024年5月19日（日）～7月31日（水）

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

【ご予約・お問い合わせ】03-6233-8455（直通）

■ 鉄板「天祐」



初夏のバカンスシーズンに、看板メニューである「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」をメインにした限定フェアを開催いたします。健康的に飼育された「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」は脂が溶ける融点が低く、甘く芳醇な香りが特徴です。目で感じる柔らかさ、耳から感じる焼かれる音など、五感を使って堪能していただける牛肉です。石垣島で採れた特産品と併せて、南の島に想いを馳せる美食を満喫いただけます。

名称：開業1周年石垣島美食フェア

期間：2024年5月19日（日）～7月31日（水）

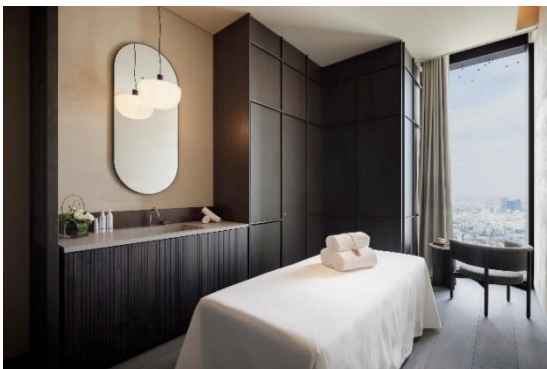
時間：ランチ 12:00～15:00（L.O.14:00）、ディナー 17:30～22:00（L.O.21:00）

料金：開業1周年石垣島美食ランチ 1名さま 16,000円（サービス料・消費税込）

開業1周年石垣島美食ディナー 1名さま 39,000円（サービス料・消費税込）

【ご予約・お問い合わせ】03-6233-7654（直通）

■SPA sunya



ホテル最上階に位置する天空のスパ「SPA sunya」では、ご宿泊者さま限定で国産のネロリを使用したシーズナルトリートメントと背中スクラブケアを合わせた「Japanese Neroli 1st Anniversary Special Treatment」をご優待価格で提供いたします。また1周年を記念し、オリジナルバスソルトをプレゼントいたします。

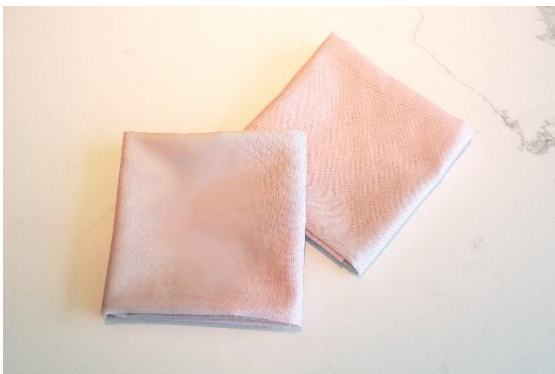
名称：Japanese Neroli 1st Anniversary Special Treatment

期間：2024年6月30日（日）まで

料金：33,000円（サービス料・消費税込）

【ご予約・お問い合わせ】03-6265-9110（直通）

【桜染めハンカチプレゼント】



1周年の感謝の気持ちを込めて、開業日の5月19日（日）にご宿泊のお客さまに、この春館内の装飾に使用していた桜の木をアップサイクルし、桜染めを施したハンカチを1室につき1枚プレゼントいたします。桜の枝や花びらなどから色を取り出し漬けこんで染めたハンカチは、淡く優しい桜色と灰鼠色のグラデーションです。ここでしか手に入らないオリジナルのハンカチが、お客さまの旅を彩ります。

※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。

※写真はイメージです。

※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。

※営業時間や表記内容など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。

【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

TEL：03-6233-7693（マーケティング直通） E-mail：pr.ppbtok@panpacific.com

【別紙】

<ホテルブランドおよびロゴについて>



A PARTNER OF
PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

ホテルでの滞在・体験がお客さまを輝かせ、そして美しい未来へと誘っていくよう、ラテン語の「BELLUS（美しい）」と「STAR（星）」を組み合わせた“美しく輝く星”「BELLUSTAR」というホテル名にその思いを込めました。ロゴは、最も美しい曲線と言われる黄金螺旋を組み合わせた中に、星が瞬き輝きだすことを表現しています。