



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2024年7月18日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

秋の恵みを堪能する収穫祭
ハーベストアフタヌーンティー販売のご案内
2024年9月1日（日）～11月30日（土）の土・日曜・祝日限定

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel（東京都新宿区、総支配人 西川克志）は、2024年9月1日（日）～11月30日（土）の土・日曜・祝日限定にて、秋の恵みを堪能するハーベストアフタヌーンティーを、1名さま8,200円で販売いたします。



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2409/>

地上約200mからの煌めく夜景と共に、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提供する Bar Bellustar では、メンバーならではのこだわりを込めたアフタヌーンティーを季節ごとに装いを変えてご用意しております。夏の暑さから身体を回復させ、冬に向けてエネルギーを蓄える秋は、秋野菜と果物の素材の味わいを丁寧に活かしたセイボリーとスイーツを提供いたします。

セイボリーでは、柿の甘みとそれを引き立てる生ハムの塩味をクリーミーなマスカルポーネがまとめる一品など、食材の組み合わせにシェフのセンスが光るラインアップでご用意いたします。

秋めく季節を味覚でも視覚でも感じるスイーツは、夏野菜に比べ水分が少なく、甘みの強い秋の野菜と、栗、シャインマスカット、林檎など秋を代表する果物を使用した2段構成で心ゆくまでご堪能いただけます。上段には、見た目も可愛い栗かぼちゃのタルトや、トリュフとポルチーニ茸のメレンゲマカロンなど、秋野菜を使用したスイーツをご用意。下段には、収穫の秋をお祝いするのにふさわしい秋の代表的な果物を使用した、和栗のモンブランやシャインマスカットのヴェリーヌなどが並びます。

セイボリーとスイーツとご一緒にお楽しみいただくドリンクは、秋限定スペシャルティモクテル2種からお

好きなものを1杯、またコーヒーや紅茶、日本茶、中国茶などはフリーフローにてご用意いたします。バーテンダーが特にこだわってセレクトした遊茶の日本茶と極東雑貨とグリーンティ五島の日本茶は、ウーロン茶や緑茶、玄米茶ベースでご用意し、その豊富な種類から、バーテンダーがお客さまのお好みにあわせた1杯をご提案いたします。

45階から望む広い秋空に風情を感じ、実り多い秋の収穫祭をお祝いするようなティータイムをご堪能ください。

【ハーベストアフタヌーンティー販売概要】

販売期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土） ※土・日曜・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：1名さま 8,200円（サービス料15%・消費税込）

※プラス1,300円にてグラスシャンパン付プランのご用意もございます。

予約受付：電話またはウェブにて

※ご利用前日18:00までの事前予約制

電話：03-6233-8455（直通）

ウェブ：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2409/>

<メニュー内容>

アミューズ

（写真下段一番右）

温かい茸のポタージュ 帆立のタルタル



セイボリー

（写真下段左から）

バルサミコとマスカルポーネで和えた柿の生ハム包み
ヤシオマスの燻製とスイスチャードのキッシュ
ズワイガニのフラン バジルの香り
国産牛のカツレツ 竹炭パンのサンドイッチ

スイーツ

（写真上段左上から）

和栗のモンブラン
シャインマスカットのヴェリーヌ
林檎とキャラメルのタタン風
トリュフとボルチーニメレンゲサンド
栗かぼちゃのタルト
シナモン風味のキャロットケーキ



スコーン

紅芋とさつまいも/プレーン



ドリンク

スペシャルティモクテル2種（いずれか1杯）

1. アールグレイマティーニ

2. 深蒸し煎茶と青林檎 セロリのモクテル

コーヒー各種、紅茶（JING TEA）4種、ハーブティー（KUSMI TEA）4種、中国茶（遊茶）4種、

ジャパニーズティー（極東雑貨・グリーンティ五島）6種はフリーフローにて

【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えるメインバー。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

※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。

※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い合わせ先】

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