



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2024年12月12日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

天空のダイニングでの新しい時間の過ごし方をご提案

アフタヌーンコース『悠 (HARUKA)』誕生

45階 Restaurant Bellustarにて2025年1月14日(火)より販売開始



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

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、45階の「Restaurant Bellustar」にて、ランチからティータイムまでを優雅にゆっくりとお過ごしいただくためのアフタヌーンコース『悠 (HARUKA)』を、2025年1月14日(火)より販売開始いたします。

「Restaurant Bellustar」は、地上200mからの絶景が眼下に広がる圧倒的な空間を誇る天空のダイニングです。「素材で旅するレストラン」をコンセプトに、日本各地の素材にこだわり、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食の体験へと誘います。

「Restaurant Bellustar」が新たに提案するのは、ランチから食後のティータイムまでを、ゆっくりとお過ごしいただく贅沢な時間「アフタヌーン」。ランチ後や昼下がりの時間を象徴する After と正午、午後、昼下がりという時間帯 Noon を掛け合わせ、日常の中にほんの少しの贅沢を楽しんでいただくひととき

として名づけました。ゆったりと流れる時間や心の安らぎを意味する「悠」～『悠 (HARUKA)』というネーミングには、日常から離れリラックスした昼下がりの時間をゆっくりとお過ごしいただきたいという想いを込めています。

『悠 (HARUKA)』では、ランチコースをお召し上がりいただいた後に、ティータイムセットとして小菓子の盛り合わせとフリードリンクメニューをご用意し、12:00～15:00 までたっぷり 3 時間お過ごしいただけます。

料理は日本各地の旬の食材を使い、食後のティータイムをお楽しみいただけるよう軽めでヘルシーなコースに仕立てています。ティータイムの主役は、和の食材なども取り入れた見た目にも愛らしい 8 種類のミニャルディーズの盛り合わせ。紅茶、ハーブティー、コーヒーなど 16 種類のフリードリンクメニューとともにお楽しみいただきます。

日常を離れ、親しい方と心ゆくまで語り合う極上の時間をご体験いただくためのアフタヌーンコース『悠 (HARUKA)』は、季節ごとにメニューを変えてご提供してまいります。

【アフタヌーンコース「悠 (HARUKA)」 概要】

販売開始：2025 年 1 月 14 日 (火) ～

提供場所：Restaurant Bellustar (45 階)

提供時間：平日限定

12:00 スタートの 3 時間制

料金：9,000 円 (サービス料・消費税込)

※事前予約制となります。



内容： ※メニューは季節ごとに変わります

ランチコース

<アペリティフ>	3 種類のアペリティフ
<前菜 1>	ブリのマリネ 長ねぎ ライムのヴィネグレット
<前菜 2>	NOTO 高農園の小さなサラダ
<メインディッシュ>	的鯛のポワレ 実えんどう 浅利 または、 宗谷黒牛の炭火焼 黒酢のベアルネーズ
<デザート>	大将季のヴァシュラン 抹茶のソース

ティータイムセット

<ミニマルデイズ 8品>

塩キャラメルガナッシュのクッキーサンド／黒糖と甘納豆のフィナンシェ／
柚子の琥珀糖／カヌレ／マカロン／季節のタルト・フリュイ／パート・ド・フ
リュイ／抹茶の生キャラメル

<ドリンク（フリードリンク）> アールグレイ／イングリッシュブレックファースト／ミルクウーロ
ン／カモミール／ペパーミント／ジャスミン／ルイボスオレンジ／アップル
シュトルーデル／ハイビスカスレッドベリー／煎茶／オリジナルコーヒー／
アメリカーノ／カフェラテ／カフェオレ／カプチーノ／エスプレッソ

※フリードリンクメニューはランチ後の、ティータイムセットの中でのみのご提供となります。

【Restaurant Bellustar 概要】

「素材で旅するレストラン」がコンセプトのモダンフレンチ。日本各地の素材にこだわり、その土地の風土を感じながら、これからの旅先への期待やこれまでの旅の思い出を食材や器で表現し、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食の体験へと誘います。旅の目的地となり、出発地でもあるホテルを象徴するレストランです。

席数：36席（内個室8名、全1室）



【ご予約・お問い合わせ】

Restaurant Bellustar TEL：03-6233-7388（直通）

※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い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング部 広報／ブランドマネジメント 担当：綾部、川田

E-mail：pr.ppbtk@panpacific.com / Tel:(03) 6233-7693