

Press Release

報道関係各位

2025 年 5 月 27 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

大パノラマの絶景とともに、爽やかな味わいをプラスした夏野菜とフルーツのスイーツを愉しむ

『Summer Afternoon Tea』

2025 年 7 月 5 日(土)～8 月 31 日(日)の土・日・祝日限定にて販売

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、「Summer Afternoon Tea」を 2025 年 7 月 5 日(土)～8 月 31 日(日)の土・日・祝日限定でご提供いたします。



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2507/>

地上約 200m からの絶景とともにお楽しみいただくのは、夏の季節感を存分に味わえる贅沢なアフタヌーンティー。パティシエがこだわり抜いたスイーツは、マンゴーやパイン、メロンなどの夏のフルーツや、トマト、とうもろこしなどの夏野菜をつかい、見た目と味の両面で夏の太陽の恵みを存分に感じていただけます。

チョコレートムースとバタークリームで向日葵を表現した「向日葵を模ったショートブレッドサンド」はパッションマンゴーのゼリーをサンドし、見た目の夏らしさに加え、味わいでも夏の季節感を表現しています。「ココットに詰めたメロンショートケーキ」は軽やかなシャンティークリームにメロンソースとフレッシュメロンのマリネが絡み合う一品。トロピカルな味わいとホワイトチョコレートのコクが絶妙なハーモニーを奏でる「パインとココナッツのダックワーズ」は角切りパインが食感のアクセントになっています。暑い季節を乗り越える元気をもらえる夏野菜のスイーツは、赤紫蘇が爽やかに香る「紫蘇バタークリームマカロン」、とうもろこしの食感と甘みを生かし、見た目もとうもろこしを再現した「とうもろこしのマドレーヌ」、トマトの甘さと酸味をコンフィチュールとコンポートに閉じ込めた「トマトと白ワインジュレのベリーヌ」など、パティシエのアイデアと技が光るスイーツを堪能いただけます。

セイボリーは冬瓜ソースのフラン、夏野菜を唐辛子と一緒に煮込んだピペラードを生ハムと合わせたタルトレット、さわやかな酸味とハーブの風味を感じるチミチュリソースのステーキサンド、トロピカルな風味を効かせたフォアグラなど、夏にふさわしい味わいの品々をご用意いたします。

Bar Bellustar のアフタヌーンティーの魅力のひとつであるバーテンダーが考案する季節ごとのスペシャルティドリンクは、リンゴ酢の爽やかさとパッションマンゴーの甘味が印象的な「リンゴ酢とパッションマンゴーのフローズンピニャコラーダ」。汗ばむ季節を忘れさせるフレッシュなモクテルです。また、フリーフローでお楽しみいただけるのはビバレッジディレクターが厳選したティーセレクション。紅茶、ハーブティーだけでなく中国茶や日本茶まで、全 18 種類をラインアップしています。

天井から足元まで一面に広がる大きな窓から、夏の輝く陽光に照らされた東京の大パノラマを眼下に臨みながら、贅沢な午後のひとときをお過ごしいただけます。親しい方との会話も楽しみながら、極上のティータイムをご体験ください。



【Summer Afternoon Tea 概要】

販売期間： 2025 年 7 月 5 日(土)～8 月 31 日(日)の土・日・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： 8,200 円

シャンパンフリーフロー付き 12,000 円 (サービス料 15%・消費税込)

予約受付： ご利用前日 18:00 までの事前予約制。電話またはウェブにてご予約ください。

電話:03-6233-8455(直通)

ウェブ:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bar/afternoontea/2507/>

<メニュー>

アミューズ

魚介の冷たいフラン 冬瓜のソース

セイボリー

国産牛のステーキサンド チミチュリソース

スモークサーモンとアボカドのタルタル

生ハムとピペラードのタルトレット

マンゴー、オレンジ、生姜のジュレに包まれたフォアグラのテリーヌ



スイーツ

向日葵を模ったショートブレッドサンド
ココットに詰めたメロンショートケーキ
パイনとココナッツのダックワーズ
紫蘇バタークリームマカロン
とうもろこしのマドレーヌ
トマトと白ワインジュレのベリーヌ

スコーン

プレーン
枝豆
(クロテッドクリーム・自家製ジャム)



ドリンク

リンゴ酢とパッションマンゴーのフローズンピニャコラーダ(モクテル)

<フリーフロー>

コーヒー各種

紅茶:JINGTEA 4 種

ハーブティー:KUSMITEA 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





【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。休日の午後はこだわりのアフタヌーンティーもご用意し、地平線までを見渡す東京の大パノラマを眼下に、日常を離れた贅沢な時間を過ごせます。

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。

※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 広報担当:綾部

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