

Press Release

報道関係各位

2024年1月25日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

ラブリーでロマンティックなバレンタイン
バレンタイン限定スペシャルメニュー販売のご案内
2024年1月29日(月)～2月14日(水)の期間限定

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志) は、2024年1月29日(月)～2月14日(水)の期間、東急歌舞伎町タワー17階のホテル直営ダイニング&バー「JAM17 DINING & BAR」にてバレンタイン限定のスペシャルメニューを提供いたします。



詳しくはこちら：<https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/vt24/>

JAM17 DINING では、真っ赤なハートが目を引く、とびっきりラブリーでロマンティックなバレンタインスイーツをご用意いたします。旬のイチゴを使用したパフェやタルトは、芳醇なイチゴの香りと、甘酸っぱい酸味が口いっぱいに広がる、食感や素材の組み合わせにもこだわったスイーツです。ランチ・ディナーコースのデザートも、ハートがあしらわれたバレンタインバージョンにてご用意し、食後の甘いひとときを盛り上げます。

JAM17 BAR では、サステナブルなチョコレートを使用した環境にも身体にも優しいラムホットチョコレートをご用意いたします。JAM17 GELATERIA では、バレンタインギフトにふさわしいリッチな味わいのパウンドケーキがテイクアウト商品として新登場いたします。

JAM17 DINING & BAR でエネルギーあふれる新宿・歌舞伎町のまちを眺めながら、パートナーやご友人、ご家族など大切な人たちと、心温まる楽しいひとときをお過ごしください。

■バレンタイン限定スペシャルメニュー販売概要

<JAM17 DINING> 提供期間:2024年1月29日(月)~2月14日(水)

アラカルトメニュー

メニュー名:バレンタイン JAM'S ストロベリーパフェ

提供時間:14:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

販売価格:2,000円(サービス料・消費税込)



可愛らしく印象的なデザインがアートのようなストロベリーパフェ。ダークチョコレートのムースをベリーのジュレでコーティングし、艶やかで目を引くハート形に仕上げ、飾り付けました。甘酸っぱいイチゴのアイスクリームにブラウニーや薄く焼いたクレープ生地などさまざまな食感を組み合わせた、華やかで食べ進めていくのが楽しいスイーツです。

メニュー名:ハートのムースを乗せたストロベリータルト

提供時間:14:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

販売価格:2,000円(サービス料・消費税込)



サクサクと香ばしい生地に芳醇な香りと爽やかな酸味のイチゴを合わせたタルトに、ハート形のホワイトチョコレートのムースをあしらい、フレッシュなラズベリーとイチゴをトッピング。ピスタチオのアイスクリームとのハーモニーも楽しめる一皿です。

コースデザート

ランチ・ディナーコースのデザートも期間限定のバレンタインバージョンにてご用意いたします。

対象ランチコース: Seasonal Lunch Course・JAM'S Lunch Course・Premium Lunch Course



立体的に飾られたさまざまなデザインのハート型のチョコレートが目を引く、柔らかなガトーショコラ。甘さの中にもラズベリーの酸味がアクセントになり、さっぱりとした後味です。ひんやりなめらかなバニラアイスクリームとの組み合わせが食後のデザートにぴったりの一皿です。

対象ディナーコース：JAM'S Dinner Course ・ Premium Dinner Course



ディナーコースの最後を飾るのは、アラカルトメニューとしてもご用意する、ハートのムースを乗せたストロベリータルトのコースデザートサイズ。「甘いものは別腹」の醍醐味をお届けします。

<JAM17 GELATERIA>

商品名：JAM17 パウンドケーキ

販売開始：2024年2月上旬予定 ※数量限定

販売価格：3,240円(消費税8%込)



季節ごとの味わいでご用意するパウンドケーキがテイクアウト商品として新登場。

生地にチョコチップを混ぜ込んだダークチョコレート風味と、ラズベリーとクランベリーを混ぜ込み、ルビーチョコレートにフリーズドライのイチゴで仕上げたベリー風味の2種類をボックスに入れ、バレンタインギフトや春のギフトシーズンにもふさわしく仕上げました。

<JAM17 BAR>

ドリンクメニュー

メニュー名：Chocolat 17 (ショコラ セブンティーン)

販売開始：2024年2月1日(木)～2月29日(木)

販売価格：2,000円(サービス料・消費税込)

国内製造のサステナブルチョコレートを使ったオリジナルラムホットチョコレート。自家製のアーモンドミルクにカルダモンの香りをプラスし、マヌカハニーやアガベシロップの優しい甘みとラム酒を加えました。イチゴ、オレンジ、チョコレートの3種類のロリポップチョコレート付きで、ホットチョコレートに溶かして味の変化を楽しむこともできます。ノンアルコールへの変更も可能で、デートの締めくくりやデザートドリンクとしてもおすすめです。

【店舗概要】

< JAM17 DINING >

オープンキッチンのライブ感あふれる空間で五感を刺激する、GROOVE 感満載のダイニング。キッチンを中心に構えられた自慢の石窯は、やさしい強火が特徴。産地直送の鮮度にこだわった三浦野菜をはじめ、地域の四季を大切に関東周辺で生産された食材を取り入れ、石窯で旨味を閉じ込めた料理をご堪能いただけます。

営業時間: 11:30~22:00(L.O.21:00)

席数: 132 席(内個室最大 15 名/1 室)



< JAM17 BAR >

新宿・歌舞伎町の歴史を感じられるアートとエンターテインメントの余韻とともに寛げるバー。音楽、光、ルーフトップのムードが創り出す高揚感がカクテルを味わう人の感性を刺激します。

営業時間: 17:00~26:00(L.O 25:00)

席数: 11席+スタンディング



【ご予約・お問い合わせ】 03-6233-8217 (JAM17 DINING 直通)

※写真はイメージです。

※表示金額はサービス料(13%)と消費税(10%)が含まれております。

※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。

※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。

※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】

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

PR 事務局 (株式会社 COLOURS.内) 担当: 水口

E-mail : pr.prgtk@parkroyalhotels.com