

Press Release

報道関係各位

2024年2月22日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

桜プロモーション「さくら SAKURA Delight」開催

2024年3月12日(火)～4月11日(木)は桜の季節装飾を実施

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志) は、2024年3月12日(火)～4月11日(木)の期間にてホテル内各所に桜の装飾をディスプレイし、17階のホテル直営ダイニング&バー「JAM17 DINING & BAR」にて桜をイメージしたメニューを提供する桜プロモーション「さくら SAKURA Delight」を開催いたします。



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

ホテルの中に春を呼び込む桜プロモーションとして、2024年3月12日(火)～4月11日(木)の期間にて、1階ホテル入口、17階 JAM17 DINING & BAR、18階レセプションを桜の季節装飾で彩ります。啓翁桜や染井吉野、枝垂れ桜など見ごろを迎える時期に合わせた桜をダイナミックにディスプレイし、ホテル各所で桜花爛漫のお花見を楽しめる空間演出をいたします。

桜の装飾で春色に彩られた JAM17 DINING & BAR では、各店舗で桜を愛でながら楽しめる季節限定のメニューをご用意いたします。JAM17 DINING では、新たなスタートやお祝いの会食にふさわしくテーブルに春が訪れたようなコースやアラカルトデザートをラインアップ。JAM17 BAR では桜の装飾を間近に見ながら、香りと味わいで春を表現したカクテルを味わうバータイムをご提案いたします。JAM17 GELATERIA では、ご挨拶のシーンが増える季節にお役立ていただけるパウンドケーキを販売いたします。新宿御苑や代々木公園など東京の桜の名所を訪れる際の食事シーンや、卒業・入学のお祝いや歓送迎会など、ホテルの中でゆったりと桜と共に過ごすひとときをご提案いたします。

■JAM17 DINING

提供期間:2024年3月1日~4月初旬予定

ディナーコース



メニュー名 : JAM'S Dinner Course

料金:7,800円(サービス料・消費税込)

ディナータイム一番人気コースのメインにニュージーランド産スプリングラムの石窯グリルをご用意いたします。

春先に牧草で育った仔羊は、栄養価が最も高いとされ、石窯の400°Cの強火で瞬間的に旨味を閉じ込め、赤身肉の美味しさを最大限に引き出しました。クセのない仕上がり鉄分

をはじめ、女性に嬉しい栄養素を含むラムは女子会のメインにも最適です。コースの最後を彩るのは、アラカルトメニューとしてもご用意する満開の一本桜を表現したレアチーズケーキ。卒業・入学祝いの会食や歓送迎会にもふさわしい春爛漫のコースです。

ランチコース



メニュー名 : Seasonal Lunch Course ・ JAM'S Lunch Course ・ Premium Lunch Course

「桜のバシュラン~苺とルバーブのコンポート~」をランチコース3種のデザートとしてご用意。桜がほのかに香るメレンゲに甘酸っぱいイチゴとルバーブのコンポートを合わせ、酸味と甘みのハーモニーが楽しめる一皿に。さっぱりとしたフロマージュブランアイスの中には桜の塩漬けがアクセントになっています。

アラカルトメニュー



メニュー名: HANAMI 桜レアチーズケーキとイチゴのソルベ

提供時間:14:00~22:00(L.O. 21:00)

料金:2,000円(サービス料・消費税込)

桜風味のレアチーズケーキに満開の一本桜を咲かせました。桜の花を模した綿菓子は、オーダーを受けてからオープンキッチンに設置した綿菓子機で作成します。イチゴのシャーベットとラズベリーソースの酸味が合わさり、キ

ュンと甘酸っぱい季節を感じられる一皿です。



メニュー名：JAM'S 桜パフェ

提供時間：14:00～22:00(L.O. 21:00)

販売価格：2,000 円(サービス料・消費税込)

桜の香りをつけたイチゴのジュレの上に、きな粉のクランブル、抹茶と桜の2種のアイスクリームを重ね、桜のモンブランクリームを絞りました。桜の花びらが春風に舞い散る様子をイメージした飾り付けが優美

な春の雰囲気演出します。

■JAM17 BAR



メニュー名：さくらドロップ

販売期間：2024年3月1日(金)～4月11日(木)

販売価格：2,000 円(サービス料・消費税込)

柔らかな桜香るジャパニーズジン「ROKU」に春の訪れを告げる梅の爽やかな香りを合わせました。グラスに描かれた桜の花びらと桜色のスノースタイルでうらかな春を表現。



メニュー名：Kabukicho Sling(歌舞伎町スリング)

販売期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

販売価格：2,000 円(サービス料・消費税込)

春の陽気に誘われて訪れる煌びやかな歌舞伎町の夜をイメージ。歌舞伎町を象徴する多様性とネオンをイメージしたクラフトジン「Ne10(エヌイーテン)」にチェリーリキュールを合わせ、カモミールとバラの香りで艶やかさを表現。

■JAM17 GELATERIA



商品名：JAM17 パウンドケーキ

販売開始：2024年3月下旬予定 ※数量限定

販売価格：3,240 円(消費税 8%込)

香り高い抹茶生地に甘酸っぱいアプリコットをアクセントとして合わせた抹茶チョコレート風味と桜の香りを楽しめる生地にふっくらした黒豆の優しい甘さを合わせた桜チョコレート風味の2種類のパウンドケーキ。お祝いごとや新しい出会いが

増える春のギフトとしてもご利用いただけます。

【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