

Press Release

報道関係各位

2024年6月13日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

スパイシーな料理とビールで夏を満喫 サマーテラスプラン「JAM17 Spicy Beer Terrace」

2024年7月1日(月)～9月30日(月)の期間限定販売

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel(東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、17階のホテル直営ダイニング「JAM17 DINING」の併設テラスにて、スパイシーなチリクラブや石窯ローストチキン、冷製パスタなどの夏にぴったりなメイン料理とビールを楽しむサマーテラスプランを期間限定にて販売いたします。



詳しくはこちら:<https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/spicybeerterrace2024/>

濃厚なチリソースでカニを丸ごと味わうチリクラブや、やみつきになる辛さに仕上げた石窯スパイシーローストチキン、ズワイガニと旬のフルーツの冷製パスタなど、ビールが進むスパイシーなメイン料理や涼やかに楽しめるパスタをシェアして楽しむサマーテラスプランを販売いたします。ビールはエンターテインメント性抜群の「トルネード・ディスペンサー」からご自身で注いでいただくスタイルでご提供いたします。専用カップをセットすると、重力に逆らいカップの底から渦を巻き、ビールが湧き上がってくる様子を楽しめる演出です。オープンアの開放感の中で味わうビールと暑い季節に食欲をそそるスパイシーな料理で、ご家族やご友人と夏を満喫するワンランク上のビアテラス体験をお楽しみください。

■JAM17 Spicy Beer Terrace 販売概要



販売期間:2024年7月1日(月)~9月30日(月)

提供時間:17:00~21:00(19:00 最終入店、2時間制)

料金:1名さま 8,500円(サービス料・消費税込)

予約受付:ウェブまたは電話にて

ウェブ:<https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/spicybeerterrace2024/>

電話:03-6233-8217(直通)

プラン内容:

<アペタイザープレート>

擦りたて生ハム ニョコフリット、野菜ピクルスと自家製オリーブマリネ、カポナータ 爽やかな
レモンオリーブオイル、アランチーニ、スモーキーミックスナッツ

<メインプレート>以下より1名さま1品お選びいただけます。

スパイシーチリクラブ(2名さまより)

唐辛子でマリネした石窯スパイシーローストチキン

ズワイガニと旬の果物の冷製パスタ(カッペリーニ)

<ドリンク>

生ビール、赤ワイン、白ワイン、ハイボール、カクテル、ソフトドリンクのフリーフロー

※2名さまからご利用いただけます。

※事前予約制となります。

※荒天の場合は店内へのご案内、または中止とさせていただきます。

※着席後のお席の移動はお断りさせていただく場合がございます。

※ドリンクのラストオーダーはお席の終了時間の30分前となります。

<メインプレート詳細>

スパイシーチリクラブ(2名さまより)



シンガポールを拠点とする Pan Pacific Hotels Group との繋がりを活かし、料理長が現地のグループホテルの調理場で体得したレシピを日本向けにアレンジいたしました。ピリリと辛く、カニの旨味が染み出した濃厚なソースをよりお楽しみいただけるよう、揚げパンを一緒にご用意いたしますので、たっぷり絡めてお楽しみください。

唐辛子でマリネした石窯スパイシーローストチキン



唐辛子をベースにした調味液で鶏もも肉をじっくりとマリネし、やさしい強火が自慢の石窯で香ばしくローストしました。味の染みわたりとジューシーな仕上がりに、ふわっと香るスパイスが食欲をそそります。グリル野菜は、三浦半島での野菜造りにこだわる青木農園から直送される夏野菜の旨みと甘みを引き出してご用意いたします。

ズワイガニと旬のフルーツの冷製パスタ(カッペリーニ)



「天使の髪の毛」と称されるパスタ、カッペリーニを使用し、ズワイガニの風味と季節のフルーツの甘みや酸味を合わせました。最初の旬のフルーツは、とろけるような果肉とみずみずしい果汁を楽しめる、白桃からスタートいたします。暑い夏に食欲を誘う冷たいパスタで涼やかなひとときをお楽しみください。

【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)



※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。

※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。

【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

マーケティング 広報 ブランドマネジメント 担当: 齋藤、野嶋

TEL:03-6233-7693(マーケティング直通) E-mail:pr.prgtk@parkroyalhotels.com