

報道関係各位

2024年10月18日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

## JAM17 DINING & BAR

“Sparkling Holidays”をテーマに、クリスマスメニューを提供

ティータイムメニューや今年初のテイクアウトスイーツも販売

2024年12月1日(日)～25日(水)

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel(東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、12月1日(日)～25日(水)、「東急歌舞伎町タワー」17階のJAM17 DINING & BARにて、“Sparkling Holidays”をテーマにしたホリデーシーズ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/christmas2024/>

この期間、JAM17 DINING では、自慢の石窯で旨味を閉じ込めた国産牛の塩釜包みをメインにしたスペシャルディナーコースをご用意いたします。コースの最後には、クリスマスホールケーキをテーブルごとにご用意し、ホリデーシーズンの特別な食卓を華やかに演出。ティータイムにはスパークリングワインとともにクリスマスパフェやセイボリーを優雅にお楽しみいただく特別メニューも提供いたします。

また JAM17 BAR では、今年のテーマとした“Sparkling Holidays”からインスピレーションを得たオリジナルカクテル3種をご用意いたします。

さらに今年は、JAM17 GERATERIA で、「シュトーレン」や「ジンジャーブレッドクッキー」をテイクアウトにて販売いたします。

## ■JAM17 DINING

### クリスマスコース

特別な日に相応しい細部にまでシェフのこだわりが詰まったスペシャルコース。ディナーコースのメインは、自慢の石窯で焼き上げる「400°Cの石窯で旨味を閉じ込めた国産牛ロース肉の塩釜包み」。コーヒーの抽出後の粉を塩に混ぜ込み包み焼くことで、釜焼き特有の香りにコーヒー香がほんのり加わり、牛肉の旨みが際立ちます。その他、オマール海老の前菜、三浦半島でこだわりの野菜を育てる青木農園のカラフルな根菜とマグロ、ホタテとフォアグラの手打ちラビオリーネ トリュフソースなど、食材にこだわり、見た目にも華やかな料理で仕立てたコースです。



締めくくりのデザートにはパティシエ特製のクリスマスホールケーキをご用意。ニット帽をデザインしたいちごのズコットは、お席に提供の後、人数分に切り分けてお召し上がりいただきます。

大切な方やご友人との特別なひとときを、思い出に残る特別な料理と演出でお過ごしてください。

期間：2024年12月21日(土)～25日(水)

時間：ランチ 11:30～14:00(最終入店)

ディナー 12月21日、22日 第1部:17:00～19:00 第2部:20:00～22:00

12月23日～25日 17:00～20:00(最終入店)

料金：クリスマスランチコース 6,500円

※12月23日～25日限定で4900円のコースもご用意いたします。

クリスマスディナーコース ホール席 16,500円／窓際席 18,500円

※ランチコース、ディナーコースとも1組2～4名様対象

※ディナーコース、ランチコース(6500円)は要予約

### スパークリングティータイム

ティータイムには、スパークリングワインとともにクリスマスパフェ、セイボリーセットをお楽しみいただけます。いちごのアイスクリームとピスタチオのクリームでクリスマスツリーを表現したパフェはスパークリングワインとの相性も抜群です。

スパークリングワインを存分にご堪能いただけるフリーフロー付きメニューもご用意しています。



期間：2024年12月1日(日)～20日(金)

時間：ティータイム 14:00～17:00(最終入店は16:30)

料金：クリスマスパフェ、セイボリーセット＋スパークリングワイン1グラス 5,000円

クリスマスパフェ、セイボリーセット＋フリーフロー付き 8,000円

※フリーフロー付きは、2時間制／要予約 最終入店は15:00

## ■ JAM17 BAR

JAM17 BAR では、クリスマスカクテル 3 種をご提供いたします。クリスマス  
をイメージした「クランベリー・キャロル」はブランデーにクランベリーシロ  
ップを加え、ハーブとスパイスで、甘く芳醇な香りとお味です。

シャンパン「ローラン・ペリエ」をベースにした、おふたりでお楽しみいた  
だくペアリングカクテルもご用意いたします。女性をイメージした「キャ  
ンドルライト」はシュトーレンのレシピにインスパイアされたカクテル。シ  
ャンパンにヨーグルトリキュール、オレンジジュース、レーズン、アーモ  
ンドなどをミックスし、シュトーレンのような味わいから始まり、シ  
ャンパンのすっきりした味わいで終わります。男性をイメージした「ロ  
ワイヤル」はシャンパンにマスカット、エルダーフラワーのリキュール  
を加え、花の香りが際立ちます。ペアでも、単品でもお楽しみいただけ  
ます。



期間: 2024 年 12 月 1 日(日)~12 月 25 日(水)

時間: 17:00~26:00(L.O. 25:00)

料金: クランベリー・キャロル、キャンドルライト、ロワイヤル 各 2,000 円

## ■ JAM17 GERATERIA

JAM17 GERATERIA では、ホテルメイドのクリスマススイーツを販売いた  
します。

「シュトーレン」は、時間とともに生地とドライフルーツがなじみ、少しづ  
つ変化していく味わいをお楽しみいただけます。カラフルで愛らしいサン  
タモチーフを織り交ぜた「ジンジャーブレッドクッキー」は、お好みのデ  
ザインを選んでいただけます。



期間: 2024 年 12 月 1 日(日)~12 月 25 日(水)

時間: 10:00~22:00

料金: シュトーレン 2,800 円

ジンジャーブレッドクッキー 250 円/1 枚

## 【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

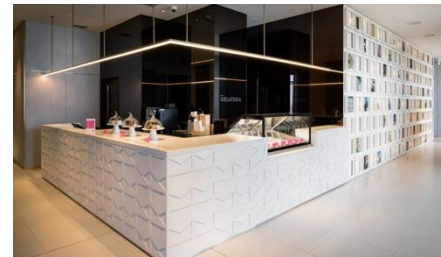


### < JAM17 GERATERIA >

フレッシュな素材の美味しさをそのままに、彩り鮮やかで上質なジェラートをエシカルに楽しめるジェラートショップ。副都心の摩天楼を望むまちの社交場の入口に賑わう憩いの空間をご用意します。

営業時間: 10:00~22:00

席数: テイクアウトのみ



## 【ご予約・お問い合わせ】 03-6233-8217

※写真はイメージです。

※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。

※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。なお、テイクアウト商品については消費税(8%)が含まれた金額でございます。

※営業時間や表記内容など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**

マーケティング部 広報／ブランディング 担当: 綾部、川田

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