

## JAM17 DINING & BAR

スイーツやカクテルでいちごをお楽しみいただく『ベリー・ベリー・ベリシャス!』を開催

2025年1月16日(木)~2月28日(金)

テイクアウトスイーツは2025年1月1日(水・祝)販売開始



詳しくはこちら: <https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/strawberry2025/>

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel(東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、2025年1月16日(木)から2月28日(金)まで、「東急歌舞伎町タワー」17階のJAM17 DINING & BARにて、旬のいちごをお楽しみいただく「ベリー・ベリー・ベリシャス!」を開催いたします。

JAM17 DINING でご用意するのは、いちごをたっぷり使ったスイーツやドリンク。キューブ型のいちごムースが目を引きパフェや、いちごとミルクの雫を表現したデザートなど、いちごのフレッシュな美味しさはもちろん、その見た目の愛らしさも活かしたスイーツやモクテルが登場いたします。

また、JAM17 BAR では、いちごを使ったオリジナルカクテル2種を、JAM17 GELATERIA では、いちごジェラートをはじめ、パウンドケーキやデニッシュなどご自宅でもいちごをお楽しみいただけるテイクアウト商品をご用意いたします。

JAM17 DINING & BAR のいちごの魅力満載のメニューで、幸せな気分を満たされるひとときをお過ごしください。

## ■JAM17 DINING

提供期間:2025年1月16日(木)~2月28日(金)

内容/料金:

### ・Jam's パフェ(いちご・ミルク)

2,600円

キューブ型のいちごの正体は、フレッシュいちご入りのいちごムース。グラスの中はブラマンジェ、生クリーム、フレッシュいちご、いちごのソルベなどが重なりあい、甘さと酸味、そしてさまざまな食感が絶妙に溶け合います。

※提供時間:14:00~L.O.21:00

### ・ブッターチーズといちごのフレンチトースト

2,200円

イタリアンの定番の前菜・カプレーゼをイメージしたデザート。良質なバターを使用した芳醇な香りあふれるクロワッサン生地のトーストに、かぼちゃのペーストを隠し味に加えた卵液でコクをプラス。ホワイトバルサミコ酢でマリネしたいちごとブッターチーズをのせ、メープルシロップに漬け込みローストしたナッツ類を添えてご提供します。温かいお皿でサーブされる熱々のフレンチトーストをお楽しみください。

※提供時間:11:30~17:00

### ・いちごの雫(いちごのムースとホワイトチョコレートソース いちご牛乳を添えて)

1,600円

いちごがミルクに落ちた瞬間をモチーフにしたデザートは、甘酸っぱいいちごと相性抜群のホワイトチョコレートのハーモニーをお楽しみいただく一品。ラズベリー味でコーティングしたいちごムースに、ミルクのしぶきに見立てたホワイトチョコレートやホワイトチョコレートソース、さらにいちご牛乳に見立てたいちごのミルクソースを添えてご提供いたします。

※提供時間:11:30~L.O.21:00

### ・ミクソロジーバスケット

1,500円

いちご狩りをイメージしたモクテルは、シロップを使わずフレッシュなジュースとフルーツにこだわりました。ラズベリーやクランベリーなどのベリー類に、ビネガーと炭酸を加え、甘酸っぱく爽やかな味わいに仕上げています。

※提供時間:11:30~L.O.21:30

### ・アロマティック・サングリア

1,740円

赤ワインをベースにシナモンなどのスパイス、ビネガー、いちごをミックスし、仕上げにアングラスチュラ・ビターズを加えたローアルコールカクテルです。

※提供時間:11:30~L.O.21:30



## ■JAM17 BAR

期間：2025年1月16日(木)～2月28日(金)

時間：17:00～26:00(L.O. 25:00)

内容／料金：

### ・Strawberry Jamspot 2,000円

寒い冬に皆でわいわい集まって楽しむホットワインをアレンジしました。スパイスと甘い香りに包まれ、ほっと安らぐ味わいのカクテルは、底に沈んだいちごジャムをかき混ぜて、お好みで味を調整しながらお召し上がりいただけます。

### ・tbh Strawberry(正直者の苺) 2,000円

紅茶で香りづけをしたウォッカをベースにした、いちごを使ったコスモポリタンのツイストカクテル。「tbh」とは、to be honest(正直に言う)の略。スラングで嘘つきな女性という意味を持ついちごと、コスモポリタンのカクテル言葉「華麗」のイメージと掛け合わせ、逆の意味の「正直者の苺」とネーミングしました。



## ■JAM17 GELATERIA

期間：2025年1月1日(水)～2月28日(金)

時間：10:00～22:00

内容／料金：

### ・いちごパウンドケーキ 2,000円

いちごピューレ入りの生地に自家製ドライいちごを練り込みました。

### ・いちごドーナツ 280円

チョコレート生地の中にいちごピューレがたっぷり入ったドーナツ。

### ・いちごデニッシュ 280円

サクサクのデニッシュにカスタード風味のいちごクリームを絞り、フレッシュいちごをのせました。

### ・いちごジェラート 1 Scoop/500円 2 Scoops/700円 3 Scoops/900円

規格外サイズのいちごを使ったエシカルなジェラートは、甘酸っぱいジャムのような濃厚な味わいです。

※いちごジェラートは1月下旬販売開始予定



## 【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 GELATERIA>

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.ppbt@panpacific.com / Tel: (03) 6233-7693