

JAM17 DINING & BAR

桜の香りが広がる料理やドリンクで春を満喫いただく
『桜 Spring Time』を開催

2025年3月1日(土)～4月30日(水)



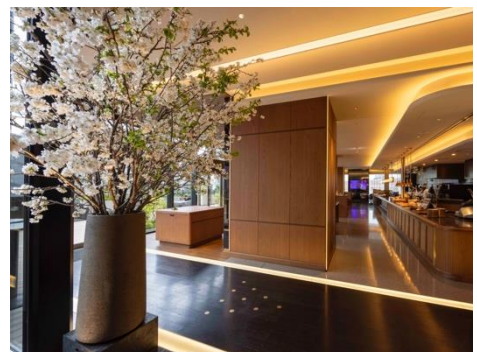
詳しくはこちら: <https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/cherryblossomfair/>

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、2025年3月1日(土)から4月30日(水)まで、「東急歌舞伎町タワー」17階の JAM17 DINING & BAR にて、お料理からスイーツ、ドリンクまで、桜をさまざまにお楽しみいただく「桜 Spring Time」を開催いたします。

JAM17 DINING では、桜と春のフルーツであるいちごを合わせた見た目にも華やかなデザートやパフェ、お花見をイメージしたカクテルやモクテルをご用意いたします。肉料理には、ニュージーランドの春にあわせて飼育した仔羊肉を桜のウッドチップでスモークしてから石窯で焼き上げる「桜の木でスモークしたスプリングラムの石窯グリル」が登場いたします。

また、JAM17 BAR では桜をテーマにしたオリジナルカクテル 2 種を、JAM17 GERATERIA では、桜あんぱん、桜をあしらったパウンドケーキやドーナツなど、ご自宅で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。

さらに、3月7日(金)からは、ホテル全館を桜の生花で彩ります。外出が楽しくなり、また集いの機会も増える春、桜花爛漫の JAM17 DINING & BAR の「桜 Spring Time」で、桜の魅力を満喫いただきながら、穏やかなひとときをお過ごしください。



昨年の桜のディスプレイ

■JAM17 DINING

提供期間:2025年3月1日(土)~4月30日(水)

内容/料金:

・HANAMI~桜と苺のバシュラン 1,600円

満開の桜の木のある風景のようなデザート。桜風味のメレンゲのドームに隠れているのは、同じく桜風味を加えたいちごのコンポートやアイスクリーム、いちごジュレやホイップクリーム。桜といちごの香りがやさしく溶けあいます。

※提供時間:11:30~L.O.21:00

※ランチ/ディナーコースのデザートとしても提供



・JAM's パフェ 桜/苺 2,400円

桜風味のアイスやクリーム、いちごのソルベ、フレッシュいちご、抹茶のクランブルなどが華やかに層をなす、春を閉じ込めたパフェ。いちごの味に桜の風味がアクセントになり、多彩な食感とともにお楽しみいただけます。

※提供時間:14:00~L.O.21:00



・桜の木でスモークしたスプリングラムの石窯グリル

ディナーコースの肉料理としてお選びいただける桜のメニュー。ニュージーランドで春から初夏のもっとも栄養価の高い牧草を食べて育った仔羊スプリングラムは、柔らかくジューシーな味わいが特徴です。桜のウッドチップでスモークしたスプリングラムを400°Cの石窯で焼き上げ、ほんのりと桜の薫香をまとい旨味をぎゅっと閉じ込めた羊肉をお楽しみいただけます。

※ディナーコースでの提供のみ

JAM'S Dinner Course (7,800円)の場合、プラス 1,500円

Premium Dinner Course (10,000円)の場合、プラス 1,000円

※提供時間:17:00~L.O.21:00



・春鏡 (写真左) 1,740円

花見酒をイメージした桜色のカクテル。桜と梅酒をベースにノンアルコールスパークリングを加え、後味さわやかなテイストです。

※提供時間:11:30~L.O.21:00



・ブラッドディネーブル (写真右) 1,500円

ブラッドオレンジジュースを使ったノンアルコールカクテル。イタリアで旬のブラッドオレンジと日本の桜が調和したスパイシーでフローラルな口当たりです。

※提供時間:11:30~L.O.21:00

■JAM17 BAR

提供期間:2025年3月1日(土)~4月30日(水)

時間:17:00~26:00(L.O. 25:00)

内容/料金:

・桜マリネード 2,000円

日本の春やお祝い事を彩る桜の花の漬物「桜漬け」からインスピレーションを得たカクテル。ジャパニーズクラフトウオッカ HAKU〈白〉をベースに、桜、春の果実であるピンクグレープフルーツを配合。さらに、アップルビネガーのアクセントを加えてさわやかなテイストに仕上げました。

・さくらドロップ 2,000円

春に咲く花に由来するお酒を合わせたカクテル。梅ジュース、桃ジュース、レモンジュース、セイヨウニワトコの花のリキュール、桜の花と樹皮を使用しているジャパニーズクラフトジン ROKU〈六〉を配合し、寒さや和らぐ季節のようなまろやかな味わいに。グラスの底にはホワイトチョコレートで桜の花を描き柔らかな春の雰囲気表現しています。



桜マリネード



さくらドロップ

■JAM17 GERATERIA

提供期間:2025年3月1日(土)~4月30日(水)

時間:10:00~22:00

内容/料金:

・桜あんぱん 280円

桜の香りと桜餡のほどよい甘さが口いっぱい広がります。

・抹茶パウンドケーキ 2,000円

抹茶のほんのりした苦味がホワイトチョコチップにマッチします。

・抹茶とホワイトチョコのドーナツ 280円

抹茶味のドーナツに桜柄をあしらひ、春の装いに。



桜あんぱん



抹茶のパウンドケーキ



抹茶とホワイトチョコのドーナツ

【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)

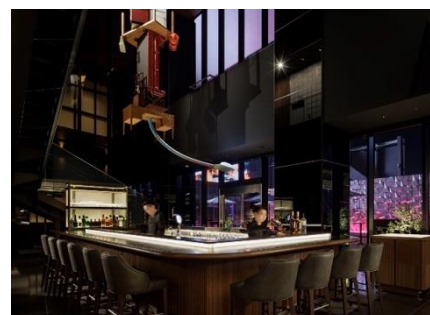


<JAM17 BAR>

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 広報担当：綾部

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