

2025年6月17日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

夏の木曜日は、新宿でイタリアの食文化「アペリティーボ」を楽しもう！
生演奏とブッフスタイルの軽食で特別なひとときを
JAM17 BAR『Thursday aperitivo』

2025年7月3日(木)から8月28日(木)までの木曜限定で提供開始

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel(東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、「東急歌舞伎町タワー」17階のJAM17 BARにて、ブッフスタイルの軽食でアペリティーボをお楽しみいただく「Thursday aperitivo」を2025年7月3日(木)から8月28日(木)までの木曜限定で提供いたします。



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

アペリティーボとは、ディナーの前にお酒や軽食をつまみながら親しい人と会話を楽しむ、イタリア人に欠かせない食文化です。JAM17 BARの「Thursday aperitivo」は、生演奏の入る木曜日限定で、お好みのドリンクとブッフスタイルでご提供する多彩なフードメニューとともに、ディナー前のひとときをお過ごしいただけます。

元来イタリア語で「食前酒」を意味するアペリティーボ。ドリンクは、豊富なメニューからお好きなものをオーダーしていただけます。イタリア気分を満喫したいなら、イタリアンビールや「アペロールスプリッツ」、食前酒の定番「ネグローニ」などのイタリアンスタンダードカクテルがおすすめ。「歌舞伎町スリング」「飛んで地中海」など、ネーミングもユニークなオリジナルカクテルは、日本のお酒をベースにしたものからモクテルまでがそろいます。さらに「Thursday aperitivo」は、イタリアで人気のカクテル「スグロッピーノ」1杯つき。塩ミルクのジェラートをプロセッコとグラッパで割ったひんやりさわやかな味は、暑い季節にぴったりです。

フードはサラミやチーズ、オリーブをはじめ、カポナータや魚のブランダードなどのアペタイザーに加え、石窯焼きピザや煮込み料理などのホットディッシュまで、イタリアンテイストのメニューを週替わりで約 12 種類をご用意いたします。会話を楽しみながら思い思いのペースでゆっくりお楽しみいただけます。



「Thursday aperitivo」は、バーテンダーとの会話も楽しめる店内のカウンター席のほか、オープンエアの開放感あふれるテラス席もご利用いただくことが可能です。

仕事帰りのひと息に、ディナー前のお待ち合わせに、親しい方とのひとときをお楽しみください。

【 Thursday aperitivo 概要】

提供期間:2025年7月3日(木)から8月28日(木)までの
木曜限定

※イベント・貸切等により実施できない場合がございます

提供時間:18:00~21:00(最終入店 20:00 まで)



<フードメニュー>

※以下より週替わりで約 12 種類

アペタイザー

アランチーニ／グリッシーニ／ニョコフリット／生ハム／チョリソー／サラミ／ジャンボンブラン／タルトファータとオニオンのキッシュ／トマトのカプレーゼ／ファーロ麦のジェノベーゼ 緑野菜のマリネ／オリーブマリネピンチヨス(オリーブ・アンチョビ・ピクルス)／カポナータ 爽やかなレモンオリーブオイル／ハーブ酒香るペペロナータ／お魚のブランダード／季節野菜のマリネ／パルメジャーレジャーノ・ペコリーノロマーノ／ミックスナッツ／パン各種

ホットディッシュ

石窯焼きピザ／ラザニア／ゼッポリーニ／フリットミスト／本日の煮込み料理／ジャガイモとソーセージのレモンソテー

<ドリンクメニュー例>

<u>イタリアンカクテル・リキュール</u>	1,500 円～
アペロールスプリッツ／ネグローニ／ヴェルモット／カンパリ／アペロール／アマレット	
<u>イタリアンビール</u>	1,000 円～
ペローニ	
<u>オリジナルカクテル</u>	2,000 円
Espresso Martini	ウォッカベースのエスプレッソカクテル
歌舞伎町スリング	薔薇が香るジンベースの華やかなカクテル
<u>オリジナルモクテル</u>	1,500 円
飛んで地中海／歌舞伎町ストレートアップ	



【店舗概要】

<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

ウェブサイト：<https://www.hotelgroove.jp/jam17/bar.html>



【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。

※テーブルチャージはございません。

※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

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