

2025 年 8 月 22 日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

新宿で秋の恵みを満喫！
岩手県産鹿肉をつかったジビエや秋のスイーツを愉しむ
JAM17 DINING & BAR の『GROOVEN AUTUMN』
～10 月 1 日(水)から 11 月 30 日(日)まで開催～



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

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 DINING にて、ジビエ料理や季節の果実をたっぷり使ったスイーツなど秋の味覚を堪能できる『GROOVEN AUTUMN』を 2025 年 10 月 1 日(水)から 11 月 30 日(日)まで、また、JAM17 BAR では、世界的チャリティイベント「ネグローニウィーク」への参画に合わせ、2025 年 9 月 1 日(月)から 9 月 30 日(火)の期間、さまざまなネグローニカクテルをご用意いたします。

■ JAM17 DINING 『GROOVEN AUTUMN』

秋も本番を迎え、滋味豊かな食材がそろう季節。JAM17 DINING では、旨みや甘さが凝縮した秋の食材をさまざまにお愉しみいただけます。注目はジビエ料理。岩手県・遠野の豊かな自然に育まれた鹿肉を使ったメニューが登場します。遠野の鹿肉は臭みが少なく、旨味が濃いのが特徴です。自慢の石窯で焼き上げた鹿肉のローストや鹿肉のボロネーゼは、ジビエならではの奥深い旨味を存分にご堪能いただけます。

また、秋の食材をたっぷり使ったスイーツも多彩にご用意。栗と林檎のパフェや和栗のモンブランなど、やさしい甘さと豊かな香りを余すことなくお愉しみいただけます。ほっと笑顔になれる、秋のスイーツをご堪能ください。

提供期間:2025 年 10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)

岩手県 遠野産 天然鹿ロース

遠野の豊かな自然に育まれた天然鹿ロースを、JAM17 DINING 自慢の石窯でじっくり焼き上げました。脂肪が少なく、やわらかな食感が特徴の鹿肉は、石窯の高温でローストすることで旨みが凝縮され、奥深い味わいに。臭みが少なく、ジビエ初心者の方にも安心して召し上がっていただける一皿です。

提供時間：ディナータイム 17:00～22:00(L.O.21:00)

料金：ディナーコース(7,800 円／10,000 円)にプラス 1,800 円 ※2 名さまより

鹿肉のボロネーゼ

遠野産の赤身もも肉をつかった、JAM17 DINING 特製の鹿肉ボロネーゼ。香味野菜と赤ワインでじっくり煮込むことで、鹿肉の旨みを最大限に引き出し、クセのないすっきりとした後味に仕上げました。濃厚ながらも軽やかな味わいは、パルメザンチーズとの相性も抜群。お子さまから大人まで幅広い世代にお楽しみいただける一皿です。

提供時間／料金：

ランチタイム 11:30～14:00

ディナータイム 17:00～22:00(L.O.21:00)

Premium Lunch Course(6,500 円)にてご提供

Dinner Course(7,800 円／10,000 円)にてご提供



岩手県 遠野産 天然鹿ロース



鹿肉のボロネーゼ

AUTUMN JAMS パフェ (栗・林檎)

秋を代表する味覚、栗と林檎を一度に味わえる贅沢なパフェ。

グラスの中は、カルヴァドスのシャンティとアイス、林檎のコンポートやグラニテ、栗の甘露煮、カカオニブのチュイルなど、林檎の酸味と栗の甘さのハーモニーをお楽しみいただけます。グラスの上に乗るのはパイ生地にカルヴァドスシャンティとモンブランクリーム。

添えられたスポイトの中はカルヴァドス。お好みでパフェに合わせていただくと、秋の余韻を感じるような大人のより深い味わいが広がります。



AUTUMN JAMS パフェ (栗・林檎)

提供時間：14:00～L.O.21:00 料金：2,500 円

いちじくのフレンチトースト

外はカリッと中はふんわり焼き上げたフレンチトーストに、旬の国産無花果をキャラメリゼして、たっぷりとトッピングしました。無花果の自然な甘みとキャラメリゼで外側はカリッとした食感、バター香るフレンチトーストの相性が抜群です。

提供時間：11:30～17:00 料金：2,500 円

秋の訪れ ～和栗のモンブラン カシスソルベ～

パリッとした食感のメレンゲ、カシスコンフィ、アーモンドクランブルを、ラム酒の香る和栗の濃厚なクリームで包み込んだクラシックなモンブラン。酸味がきいたカシスソルベとともに味わっていただくことで後味がスツキリと。秋を存分に感じていただける一皿です。

提供時間: 11:30～L.O.21:00 料金: 1,800 円



いちじくの前チートースト



秋の訪れ ～和栗のモンブラン カシスソルベ～

■ JAM17 BAR 「Negroni」

JAM17 BAR の 9 月のおすすめはジン、カンパリ、スイートベルモットを合わせるカクテル「ネグローニ」。フィレンツェの老舗レストラン「カソーニ」の常連客、カミーロ・ネグローニ伯爵がアペリティフとして愛飲していたカクテルです。

イタリアを代表するリキュールブランド「カンパリ」と、米国のバーカルチャー誌「Imbibe」が手がける世界的チャリティイベント「ネグローニウィーク」(2025 年 9 月 22 日～28 日開催)への参画に合わせ、オリジナルのツイストカクテル 2 種とスタンダードなネグローニの 3 種類をご用意いたします。オリジナルカクテルは、新宿が夜店発祥の地ということに着目し、ジャパニーズローカルフードのお好み焼きと団子をイメージしています。

提供期間: 2025 年 9 月 1 日(月)～9 月 30 日(火)

料金: 各 2,000 円

Preferoni

屋台料理の定番、そして下町を代表する料理「お好み焼き」からインスピレーションを得て、鰹節や黒文字をボタニカルに使用した「東京ジン」をベースにお好み焼きのトッピングにつかう材料を合わせたネグローニのツイストカクテル。

a.k.a ネグ太郎

中秋の名月にかけて吉備団子をイメージしました。カクテル名は桃太郎にあやかり”also known as”の略 a.k.a を使用 吉備津彦命またの名をネグ太郎とかけ命名。

Negroni

ネグローニ伯爵がアペリティフとして愛飲したクラシックなネグローニ。ジンのさわやかさ、カンパリのほろ苦さ、スイートベルモットの甘さ、仕上げに添えるオレンジの香りが織りなす複雑な味わいがお愉しみいただけます。

【ネグローニウィークについて】

世界中のバーやレストランがネグローニを提供し、その売上の一部を慈善団体に寄付するチャリティイベント。2013 年にスタートし、2024 年には約 90 か国・13,000 店舗が参加し、約 9 億 5000 万円の寄付が集まりました。

クラシックなネグローニだけでなく、バーテンダーによる創造的なアレンジが楽しめるのもネグローニウィークの魅力。

■ JAM17 GELATERIA 「フィナンシェ」

販売開始： 2025 年 9 月 1 日(月)～

フィナンシェ プレーン

350 円

発酵バター、アーモンドパウダー、ヘーゼルナッツパウダーをふんだんに使ったフィナンシェ。香ばしいバターの香りとナッツの風味が口いっぱい広がります。

フィナンシェ 栗

370 円

ショコラ味のフィナンシェに渋皮栗のダイスカットを加え、しっとり焼き上げました。豊かな栗の甘みと香りをお愉しみいただけます。



【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

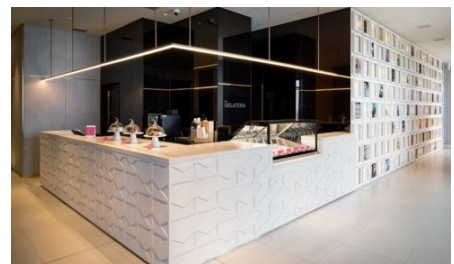


<JAM17 GELATERIA>

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。

※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。

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