Press Release

報道関係各位

2025 年 10 月 1 日
HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

JAM17 DINING & BAR
“Give” をテーマに、ホリデーシーズン限定メニューを提供
HOTEL GROOVE SHINJUKU で特別なホリデー体験を
2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）

詳しくはこちら：https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/holiday2025/

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel（東京都新宿区、総支配人　西川克志）は、2025 年 12 月 1 日（月）～25 日（木）、「東急歌舞伎町タワー」17 階の JAM17 DINING & BAR のホリデーシーズン限定スペシャルメニューや、ホテルからのクリスマスギフトをご用意いたします。

HOTEL GROOVE SHINJUKU の今年のホリデーシーズンのテーマは”Give”。喧騒や光、ビートが交わる新宿のホテルだからこその創造性や高揚感、ワクワクするような体験をお客さまにお届けし、大切な方や世界の誰かに想いを届けあってほしいという願いを込めています。

12 月 1 日からはホテル内の各所がホリデーシーズンの装飾に彩られます。ホテルの名称、魅力ある音楽を意味する「GROOVE」にちなみ、音符やレコード、楽器などのアイコンを随所に散りばめます。さらに 12 月 24 日、25 日にホテルにご滞在のお客さまには、ホテルオリジナルのオーナメントをプレゼントいたします。オーナメントはホテル内のツリーに飾っていただいたり、お持ち帰りいただくことができます。さらに館内の音楽も”Give”をテーマにしたオリジナルの選曲で、ホリデーシーズンの温もりと沸き立つような気分を演出します。

ホテルとまちを繋ぐダイニング＆バーフロア、JAM17 DINING & BAR では、ホリデーシーズン限定のスペシャルメニューをご用意し、親しい方と思い思いに過ごす特別な時間をご提供いたします。

JAM17 DINING では自慢の石窯で旨味を閉じ込めた黒毛和牛をメインとしたクリスマスディナーコースを、JAM17 BAR ではオリジナルカクテルを、また JAM17 GELATERIA ではご自宅や手土産にぴったりのテイクアウトスイーツを販売いたします。

■JAM17 DINING

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をご用意。メインは自慢の石窯で焼き上げる黒毛和牛をトリュフとフォアグラとともに贅沢にお楽しみいただきます。くつろいだ雰囲気の中で、特別な日に相応しい極上のディナーで大切な人との時間をお過ごしください。

クリスマスディナーコース

期間：**2025** 年 **12** 月 **24** 日（水）、**25** 日（木）

時間：ディナー　**17:00**～　／　**20:00**～

料金：**18,000** 円

内容：

アミューズ「カダイフを纏ったオマールフリット、カポナータとともに」

サクサクしたカダイフとオマール海老のプリっとした食感が楽しめる一品。ナッツや赤ピーマンを使った濃厚なロメスコソースの酸味とナッツの風味がオマールの旨味を引き立てます。

前菜「マグロのラビゴットソース、キャビアを添えて」

マグロのカルパッチョをイタリア・サルデーニャ島の伝統的なパスタ、フレーゴラとラビゴットソースで和えています。キャビアとボッタルガ（カラスミ）と一緒に口に含めば、魅惑のマリアージュを楽しんでいただけます。エディブルフラワーをあしらった華やかな一皿です。

パスタ「ズワイ蟹のクリームパスタ」

ズワイ蟹を濃厚なトマトクリームで煮込み蟹の旨味をパスタにまとわせた一品。一口目から蟹の旨味があふれ出します。

メイン「国産黒毛和牛フィレ肉ロッシーニ」

国産黒毛和牛フィレ肉は経産牛をチョイス。サステナブルな「ベターミート」としても注目される経産牛は、旨味成分が豊富で赤身の割合が高く、脂肪が少なくヘルシーなのも特徴です。

石窯で旨みを閉じ込めやわらかく焼き上げた黒毛和牛とトリュフとフォアグラの相性は抜群。ジューシーな旨味が詰まったフィレ肉が口のなかで踊りだします。

デザート「編む～ストロベリーズコット～」

クリスマスにぴったりな可愛らしいニット帽の形のズコット。スポンジ生地のなかはリコッタチーズのクリーム、たっぷりのいちご、上のボンボンはピスタチオムース、ホワイトチョコレートです。

■JAM17 BAR

ホリデーシーズンのテーマである"Give"にインスパイアされたオリジナルのカクテル 2 種類が、親しい人との幸せな時間を彩ります。グループでシェアするパーティースタイルのパンチボールでの提供もご用意します。

期間： 2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 25 日（木）

時間： 17:00～26:00（L.O. 25:00）

内容／料金：

Leonard Punch レオナルドパンチ グラス／2,000 円、パンチボールスタイル／4,500 円

イタリア発祥のカクテル「レオナルド」のツイストカクテル。スパークリングワインをベースに、ストロベリーにバニラフレーバーのウォッカ、フェンネル、キンモクセイをつかった、見た目にも華やかなカクテルは、グラスだけでなく、グループでのパーティーでお楽しみいただけるパンチボールスタイルでもご提供します。

CHIATTONE キャットーネ 2,000 円

イタリアの伝統菓子「パネトーネ」からインスピレーションを受けたカクテル。

小麦由来のウォッカをベースに祝福・愛・長寿を象徴するクルミやフルーツをつかって、親しい人とともに過ごす冬のひとときを表現しました。

■JAM17 GELATERIA

手土産やギフトにもぴったりのホテルメイドのクリスマススイーツを販売いたします。

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）

時間：10:00～22:00

内容／料金：

シュトーレン 2,800 円

クリスマスの伝統菓子シュトーレン。ラム酒とグランマニエで漬けたドライフルーツ、スパイスの風味が日ごとに染み込み味わいが深まります。クリスマスまで少しずつスライスして楽しむ、待ち遠しい時間を彩るお菓子です。

ジンジャーマンクッキー　　300 円／1 枚

クリスマスの定番「ジンジャーマン」が笑顔を運んでくれる、香ばしくさくっとした食感のクッキー。ぬくもりあるスパイスがふんわり香る、冬にぴったりの味わいです。個包装なので、ちょっとしたプレゼントや手土産にもおすすめ。
お好みのデザインのジンジャーマンをお選びいただけます。

■クリスマスツリー／オーナメントプレゼント

装飾期間：　2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）
オーナメント配布期間：12 月 24 日（水）・12 月 25 日（木）　※数に限りがございます
配布場所：HOTEL GROOVE SHINJUKU 18 階フロントカウンター

内容：期間中、ホテルにご滞在のお客さまに、ホテルのアイコンでもあるレコードやカセット、そして Holiday シーズンを象徴するジンジャーマンなどをデザインした愛らしいオリジナルオーナメントをプレゼント。オーナメントの裏側はメッセージを書くことができ、ホテル内のクリスマスツリーに飾っていただけます。お持ち帰りいただくことも可能です。

■Spotify プレイリスト

期　間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）
場　所：ホテル全館

内容：館内に流れる音楽は、温もりある R&B サウンドを中心にセレクトした、ホリデーシーズンに贈る、HOTEL GROOVE SHINJUKU オリジナルプレイリスト。大切な人と過ごすひとときを、心地よい音楽とともに。想いを込めてシェアしたいホリデーセレクションは、Spotify でもお楽しみいただけます。

【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。キッチンの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

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