

【ホテルグルーヴ新宿】新宿・歌舞伎町で楽しむ
彩りと涼感あふれる夏のスペシャルメニュー
～鮮やかな夏野菜と旬のフルーツを五感で味わい尽くす爽やかな食体験～



詳しくはこちら: <https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/summerpromotion2026/>

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel(東京都新宿区、総支配人 鳥井武志)は、「東急歌舞伎町タワー」17階のJAM17 DINING & BAR, GELATERIAにて、爽やかに夏を彩る限定メニューを2026年7月1日(水)より順次ご提供いたします。

JAM17 DINING では、ズワイガニと旬の果実の意外な組み合わせが印象的な「ズワイガニと桃の冷製カッペリーニ」や、夏のひとときを連想させる水風船のデザートといったアラカルトメニューのほか、季節を感じるコースをご用意いたします。

また、JAM17 BAR では清涼感あふれる「Botanical Cocktail Collection」や「PATRÓN Summer Escape」、JAM17 GELATERIA では、特製のジェラートとバナナを合わせた「バナナシェイク」をご提供いたします。

まぶしい陽光が降り注ぐこの季節、JAM17 DINING & BAR, GELATERIA にて、“旬”と“涼”を気軽に楽しむひとときをお過ごしください。

■ JAM17 DINING

【提供期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【提供時間】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)

【席数】132席(内個室最大14名様/1室)

アラカルトメニューのご紹介



ズワイガニと桃の冷製カッペリーニ 料金:3,200円

繊細な甘みを持つズワイガニと、みずみずしく香り立つ旬の桃を合わせた冷製パスタ。カニの旨味と果実のやさしい甘さが調和し、軽やかな口当たりの中に奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。



夏野菜のグリル 料金:2,000円～

色とりどりの夏野菜を石窯でグリルし、それぞれの甘みと旨みをぎゅっと引き出した一皿。旬の野菜が持つみずみずしさとしさとし強い味わいをお楽しみいただけます。



水風船のデザート 料金:2,000円

ころんとした水風船のような見た目が楽しい、遊び心たっぷりのデザート。今年はピンク・イエロー・ブルーの3色がランダムで登場。どの色に出会えるかも楽しみな、思わず写真を撮りたくなる夏にぴったりのスイーツです。

コースのご紹介

ランチコース 料金:3,900円～

海の幸の旨みをぎゅっと詰め込み、爽やかなアクセントを添えた「レモン香る 海鮮塩ラゲーパスタ」や、400℃の石窯で富士アトランティックサーモンをふっくら焼き上げ、2種のヴァンプソースでお召し上がりいただく「本日のお魚料理」、さらに見た目もとびきりキュートなデザート「メロンパルフェ ミツバチと蜂蜜の饗宴」など、心ときめくメニューをご用意。おなかも心も満たされる、ちょっぴり贅沢で幸せな気分を味わえるコースをお届けいたします。



ディナーコース 料金: 8,500円～

石窯で引き出した素材の風味を味わえる「石窯焼きアスパラガスと生ハム 温度卵とともに」や、サーモンのコクにハーブの香りを重ねた「マリネサーモンとディルクreamのロール仕立て 野菜のドレッシングとともに」など、季節の移ろいを感じる一皿が並びます。軽やかさと満足感をあわせ持つ、この時期ならではのコースをお楽しみください。



※一足先に、初夏の訪れを感じていただけるコースをご提供しております。

【提供期間】2026年5月1日(金)～6月30日(火)

【ご予約/メニュー詳細情報】<https://www.tablecheck.com/ja/jam17-hotelgroove/reserve/message>

■ JAM17 BAR

【提供時間】17:00～26:00(L.O. 25:00)

【席数】11席＋スタンディング

『**Botanical Cocktail Collection**』 料金:2,500円

【提供期間】2026年7月1日(水)～

旬のフルーツや野菜を無駄なくつかい切ることで、その魅力を最大限に引き出したカクテル。お客さまのお好みに合わせたカクテルスタイルをご提案いたします。食材の個性を尊重し、地球環境へのやさしさにも配慮した一杯とともに、心地よく涼やかな夏の夜をお楽しみください。



『**PATRÓN Summer Escape**』 料金:各 2,200円

【提供期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

上質な味わいで世界中のファンを魅了するテキーラ「パトロン」をつかった人気スタンダードカクテルをご提供。オリジナルフェネルシロップとハイビスカスティーを合わせた「Jamaica Mojito」や、キヌア・コアントロー・ケールをブレンダーで濾して甘み・苦味・酸味を程よく調和させた「Margarita Saludable」、オレガノ・シナモン・グレープフルーツといった個性的な味わいをグラスの縁につけた塩でさっぱりとまとめた「Herbal Paloma」など、厳選素材を用いたカクテルの数々とともに刺激的なひとときをお過ごしください。



■ JAM17 GELATERIA

【提供時間】10:00～22:00

【席数】テイクアウトのみ

『**Banana Shake**』 料金:950円

【提供期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

JAM17 GELATERIA 特製のジェラートと栄養価が豊富なバナナに、チョコレートソースやキャラメルソース、トッピングを加えたオリジナルシェイク。自然な甘さとスツキリとした後味は真夏のスイーツタイムにぴったりです。



【HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel】

歌舞伎町のまちを遊びつくすための拠点となるライフスタイルホテル。20～38階に位置する全 538 室の客室は、エンターテインメント施設で得た感動や喜びなどの余韻に浸ることができる空間で、旅の目的に合わせて選べる多彩なレイアウトと、この場所の歴史を感じられるミッドセンチュリーモダンのデザインが特徴。17階に位置するホテルとまちを繋ぐ「JAM17 DINING & BAR」は、世界に新たなエネルギーを発し続ける新しいまちの社交場です。

【ご予約・お問い合わせ】 03-6233-8217

ご予約はこちら: <https://www.tablecheck.com/ja/jam17-hotelgroove/reserve/message>

※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%)が含まれます。

※営業時間や表記内容などが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。



HOTEL GROOVE
SHINJUKU

A PARTNER OF
PARKROYAL HOTELS AND RESORTS

【本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先】

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

マーケティングコミュニケーションズ: 西田・千葉

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