

Press Release



報道関係各位

2026 年 10 月 15 日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

新宿・歌舞伎町 JAM17 DINING & BAR、GELATERIA で楽しむクリスマス 大切な人と“Share”する特別なひとときを

2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金） | 期間限定メニューが登場！



詳しくはこちら：<https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/holiday2026/>

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、華やかなひとときを演出するホリデーシーズン限定スペシャルメニューを 2026 年 12 月 1 日（火）から 25 日（金）までご提供いたします。

今年のホリデーシーズンのテーマは「Share」。一年を通して新宿のまちにあふれた歓声や笑顔、心躍る瞬間。その喜びを大切な人と分かち合い、さらに広げていく季節。まちのエネルギーとホテルならではの遊び心が交差する HOTEL GROOVE SHINJUKU で、誰かと喜びを分かち合うことで、まちの熱気があたたかなつながりへと変わる、心弾むホリデーシーズンをお届けいたします。

JAM17 DINING では、クリスマスシーズンを華やかに彩る期間限定メニューをご用意。シェフの遊び心とこだわりが詰まった料理の数々を通じて、大切な人と過ごす特別なひとときを演出いたします。

JAM17 BAR では、クリスマスならではのカクテルや、心まで温まる季節限定のドリンクをご用意。煌めくホリデーシーズンにふさわしい、特別な一杯をお楽しみいただけます。

JAM17 GELATERIA では、クリスマス気分を盛り上げる季節限定の「アフガートスタイ



昨年の装飾の様子

ル」に加え、毎年ご好評のシュトーレンやジンジャーマンクッキーなど、手土産やギフトにもぴったりのクリスマススイーツを販売いたします。

大切な人との食事や、友人との集いなど、思い思いのスタイルで楽しむ、JAM17 ならではの心躍るホリデーシーズンをお過ごしください。

■JAM17 DINING

特別な日にふさわしい、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。自慢の石窯で焼き上げる国産黒毛和牛のサーロインや、クリスマス限定のズワイガニのタルタルなどを贅沢にお楽しみいただけます。大切な人と過ごすひとときを彩る、JAM17 DINING ならではの特別なディナーをご堪能ください。

【提供期間】2026年12月1日（火）～12月25日（金）

【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）

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

【コースのご紹介】

JAM's Selection Dinner Course （12月1日（火）～12月23日（水）にご提供）

料金：8,500円

- ・本日のアミューズ（生ハムのクリームムース）
- ・海老とホタテのパートフィローフリット 根セロリとリンゴのソース
- ・マッシュルームのグラチネ
- ・蕪のラグーパスタ
- ・400℃で旨味を閉じ込めた国産牛ロース肉の石窯グリル
- ・苺のビジュード・ノエル



海老とホタテのパートフィローフリット 根セロリとリンゴのソース

Chef's Selection Dinner Course （12月1日（火）～12月23日（水）にご提供）

料金：11,000円

- ・本日のアミューズ（生ハムのクリームムース）
- ・マグロとホタテのタルタル キャビア添え
- ・マッシュルームのグラチネ
- ・パスタカルボナーラ パンチェッタとパルミジャーノレッジャーノチーズ
- ・400℃で旨味を閉じ込めた国産牛ロース肉の石窯グリル
- ・苺のビジュード・ノエル



Christmas Special Course（12月24日（木）・25日（金）のみご提供）

料金：ランチ 11,000 円 / デイナー 18,000 円

・琥珀糖とフォアグラのテリーヌ（ディナーのみ）

※ランチは通常アミューズ

・ズワイガニのタルタル クリスマスバージョン

・カルボナーラ トリュフ添え

・400℃の石窯で旨味を閉じ込め、金粉を散らした国産黒毛和牛のサーロイン（ディナーのみ）

※ランチは霧降高原牛を使用

・ノエル・スノー・ドーム ~ブッシュ・ド・ノエルとピスタチオのツリー~



Winter Seasonal Mocktail 料金：各 1,300 円

・0%キール・ロワイヤル（Kir Royale）

国産カシスの甘酸っぱさにレモンの爽やかな酸味を重ね、すっきりとした味わいに仕上げたノンアルコールカクテル。

・0%ホットワイン（Hot WINE）

フルーツの豊かな風味を温かく仕上げた、ノンアルコールのホットドリンク。季節のフルーツやハーブを添え、見た目にも華やかな一杯です。



■JAM17 BAR

ホリデーシーズンを彩るオリジナルカクテル 2 種類をご用意。華やかな彩りと味わいで、クリスマスのひとときを彩ります。季節限定の特別な一杯をお楽しみください。

【提供期間】2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

【提供時間】17:00～26:00 (L.O. 25:00)

【席数】11 席 + スタンディング



Gin Soda 料金：2,200 円

クリスマスのまちを彩るイルミネーションのきらめきをイメージしたジンソーダ。

グラスにあしらった桜とザクロのラインが、飲み進めるにつれてゆっくりと溶け込み、透明感のある一杯を淡いピンク色へ

と変化させます。柚子の爽やかな香りと山椒の繊細なアクセントを重ね、味わいだけでなく、時間とともに移ろう色合いもお楽しみいただけるホリデーシーズン限定の一杯です。

Hot Gin Today 料金： 2,200 円

柚子の香りを引き立てた ROKU〈六〉ジンをベースに、日本の冬を思わせる素材を重ねたホットカクテル。

ドライシエリーの繊細な風味に、じっくり抽出した昆布の旨味と黒糖のやさしい甘みを合わせ、ドライジンジャーエールで温かく仕上げました。立ち上る柚子の香りと生姜の心地よい刺激、旨味と甘みがゆっくりと広がる、冬の夜に寄り添う一杯です。

■JAM17 GELATERIA

クリスマスシーズンならではの華やかなスイーツをご用意。ジェラートをより自由に楽しめるアフォガートスタイルや、クリスマスの伝統菓子、カラフルなジンジャーマンクッキーなど、見た目にも心躍るラインナップをそろえました。自分へのご褒美にはもちろん、大切な人と味わうひとときや、贈り物として選ぶ楽しみなど、思い思いのスタイルでホリデーシーズンをお楽しみいただけます。

【提供期間】2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

【提供時間】 10:00～22:00

【席数】 テイクアウトのみ



選べる温かいソースで楽しむ『アフォガートスタイル』 料金：ジェラート料金+200 円

好評のジェラートトッピングに温かいソースをかけて楽しむ、「アフォガートスタイル」に、トナカイや雪だるまをモチーフにした限定トッピングが登場！ ナッツの香ばしい食感とともに、お好みのジェラートを華やかにアレンジして、心弾むホリデーシーズンをお楽しみいただけます。

シュトーレン 料金：1 カット 400 円 / ホール 2,800 円

クリスマスの伝統菓子「シュトーレン」を今年もご用意。ラム酒とグランマニエに漬け込んだドライフルーツとスパイスを合わせ、日を重ねるごとに深まる味わいをお楽しみいただけます。ホールに加え、気軽にお楽しみいただけるスライスでもご用意し、大切な人と味わいを分かち合うひとときを演出します。少しずつ切り分けながら、クリスマスまでの時間をともに楽しむ一品です。

ジンジャーマンクッキー 料金： 400 円

クリスマスの定番「ジンジャーマン」が、ホリデーシーズンのひとときを彩る、香ばしくさくとした食感のクッキー。ぬくもりを感じるスパイスがふんわりと香る、冬にぴったりの味わいです。個包装でご用意しているため、大切な人へのちょっとした贈り物や、みんなで楽しむ手土産にもおすすめです。お好みのデザインのジンジャーマンをお選びください。

〈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）

<https://www.hotelgroove.jp/jam17/dining.html>



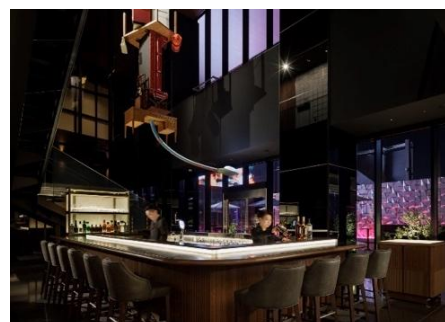
【JAM17 BAR】

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。天井から店内にせり出すように設置された西野達氏のアートは、これまでまちが紡いできた歴史や文化を象徴するもので作られ、この場所で始まる新しい歴史を見守ります。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

<https://www.hotelgroove.jp/jam17/bar.html>



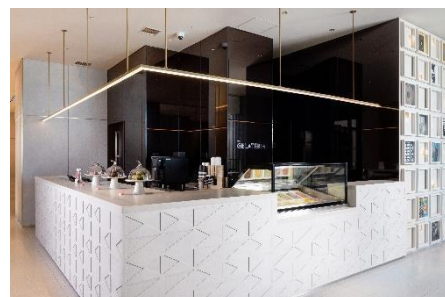
【JAM17 GELATERIA】

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

<https://www.hotelgroove.jp/jam17/gelateria.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。

※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。

※表示金額にはサービス料（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。

【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：千葉
E-mail: pr.ppbtk@panpacific.com / Tel: (03) 6233-7693