

2025 年 12 月 19 日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

国産牛やいちごを堪能！新宿・歌舞伎町 JAM17 DINING & BAR の冬限定メニュー 『GROOVEN WINTER』が登場

400℃の石窯で焼き上げる国産牛、甘酸っぱい国産いちご、そして遊び心あふれるカクテルなど、
ここでしか味わえない冬の美食体験を



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

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 & BAR にて、旨みと滋養のたっぷり詰まった旬の食材を使った料理や、冬の季節や歌舞伎町を表現したカクテル、そして旬のいちごを使ったスイーツなどを存分にお楽しみいただく『GROOVEN WINTER』を 2025 年 12 月 26 日(金)から 2026 年 2 月 28 日(土)までご提供いたします。

■ JAM17 DINING 『GROOVEN WINTER』

冬本番を迎え、寒さに備え肉も野菜も美味しさを蓄える季節。JAM17 DINING では、旬を迎える国産の素材をふんだんに使ったメニューをご用意いたします。オープンキッチンの中心に設けられているのは JAM17 DINING 自慢のガス式石窯。やわらかな炎や素材を焼き上げる香りでレストラン全体をあたたかな雰囲気包み込みます。冬のメニューでは、この石窯をつかい、約 400℃という高温で短時間で焼き上げることで素材が持つ本来の香りや旨みを逃がすことなく閉じ込めた霧降高原牛ロース肉や真鯛、さまざまな野菜の旨みが溶け出した熱々のミ



ネストローネなどが登場します。

また、いちごの魅力を存分に味わっていただく見た目にも愛らしいデザートもご用意。

季節を味わう料理とともに、心も体もほっとあたたまるひとときをお過ごしいただけます。

提供期間：2026 年 2 月 28 日(土)まで

ご予約／コース詳細情報：<https://www.tablecheck.com/shops/jam17-hotelgroove/reserve>

400℃で旨みを閉じ込めた

栃木県産霧降高原牛ロース肉の石窯グリル

飼料へのこだわりで、独特の風味の良さと柔らかさを併せ持つ霧降高原牛。赤身とサシのバランスが良いロース肉を、自慢の石窯で焼き上げることで旨みを閉じ込め、口のなかでとろけるような食感と、肉の旨みをお楽しみいただけます。

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(10,000 円)にてご提供



国産 くちどけ加藤ポークの塩ラグーパスタ

オレイン酸が豊富でリノール酸が少ないヘルシーなおいしさが特徴の群馬県産豚肉「くちどけ加藤ポーク」。そのとろけるようなジューシーな脂身と旨味のある肉を粗挽きにし、香味野菜とともに炒めて煮込み、白ワインとハーブで香りづけしました。シンプルな塩味が肉自体の美味しさを引き立てます。

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)にてご提供



真鯛のピカタ サルサシチリアーナ

400℃のやさしい強火で焼き上げた真鯛に、イタリア シチリア島発祥の爽やかなサルサを添えてご提供。

ニンニクとハーブ、レモンの香りが広がる一皿です。

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)にてご提供



ミネストローネ スープ

甘みの増す旬の野菜をコトコト煮込み、旨みがたっぷり溶け出したスープ。冬の野菜は栄養価もたっぷり、心も体もほっとあたたまる味わいです。

提供時間：ランチタイム 11:30～14:00(L.O.13:30)

ディナータイム 17:00～22:00(L.O.21:00)

料 金： 単品 1,300 円／ランチコースでもご提供



チャーミングないちごのバシュラン

サクサクに焼き上げたメレンゲにいちごソルベ、チーズムース、いちごのコンフィ、いちごソースなどを重ね、サイドには国産イチゴを贅沢にトッピング。サクサクのメレンゲ、ふわふわのクリーム、冷たいソルベが織りなす異なる食感と、いちごの甘酸っぱさががとろけ合い、いちごの魅力を満喫できるデザートです。

いちごを模ったソルベが可愛いさのポイントです。

提供時間： 13:30～L.O.21:00

料 金： 1,800 円

提供期間： 2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 2 月 28 日(土)



シーズナルカクテル：JAM's Gin Tonic -Winter Session

雪をイメージした白いジントニック。まろやかな味わいのなかに眠るスパイスが心地よい、冷たさと温もりのセッション。お料理とともに食中酒としてもお楽しみいただける味わいです。

提供時間： 11:30～L.O.21:00

料 金： 1,500 円



■ JAM17 BAR

JAM17 BAR のシーズナルカクテルは、南国に思いを馳せるマイタイのツイストカクテル「Genial」、さわやかな柑橘のテイストに粉雪のようなパールパウダーが舞うやさしいピンクのカラーが印象的な「JAM's Derby」など、寒さを忘れるようなあたたかな色合いのカクテル 2 種をご用意します。

また通年でご提供するシグネチャーカクテルも新作が登場。今、世界的に人気を集めるカクテル、ピコスサワーとオールドファッションを歌舞伎町のイメージでアレンジした、ここでしか味わえない遊び心あふれる一杯をお楽しみいただけます。

<シーズナルカクテル>

提供期間： 2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 2 月 28 日(土)

料 金： 各 2,000 円

JAM's Derby

ホーセズネックのツイストカクテル。

ブランデーをベースにレモンの代わりに金柑を使い、キラキラと舞うパールパウダーが入ったパールリキュールがあたたかみのある色合いのカクテルに冬の雰囲気添えています。

Genial

トロピカルカクテルの女王とされるマイタイを JAM17 風にアレンジ。ラムの代わりにブランデーをつかい、フルーツを合わせた華やかなトロピカルスタイルのカクテルです。



<シグネチャーカクテル>

提供期間： 2025 年 12 月 26 日(金)より通年販売
料 金： 各 2,000 円

Piscotheque Sour

海外で人気のカクテル、ピスコサワーをツイスト。ピスコサワーは、南米ペルー発祥の国民的カクテル。Jam17 BAR オリジナルの「Piscotheque Sour」は、ネオン輝く歌舞伎町のナイトクラブに集う多種多様な人々のめぐり逢いをイメージ。爽やかな酸味とヨーグルト、イチジクによるまろやかな口当たりがお楽しみいただけます。

Full House Fashioned

世界で最も人気のあるクラシックカクテルとして、欧米を中心に人気の「オールドファッションド」を和の情緒たっぷりにツイスト。国産ウイスキーに和三盆・金柑をあわせて、アミューズメントに溢れた歓楽街を絶え間なく行きかう人々の賑やかなひとときを表現しました。



■ JAM17 GELATERIA

販売期間： 2026 年 1 月 1 日(木)～2026 年 2 月 28 日(土)

いちごのデニッシュ 300 円

コンポートしたいちごがたっぷり乗ったデニッシュ。カスタード風クリームを絞り甘酸っぱく仕上げています。

いちごのドーナツ 300 円

ココア風味のノンフライドーナツにいちごのチョコレートをコーティングしました。フリーズドライのいちごがアクセントに。



【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>



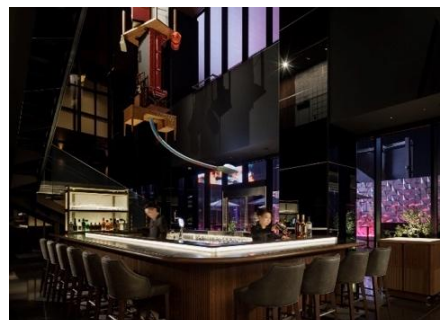
<JAM17 BAR>

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。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。

※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 ブランドマネジメント: 綾部・千葉

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