

新宿のホテルで味わう桜尽くしの限定メニュー

JAM17 DINING & BAR『GROOVEN SPRING』

400℃の石窯で焼き上げる肉や魚、桜をテーマにしたデザートなどで春を満喫する美食体験

2026 年 3 月 1 日(日)より順次提供開始



詳しくはこちら: <https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/sakura2026/>

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、春の訪れや桜の季節を五感でご堪能いただく春の限定メニュー「GROOVEN SPRING」を 2026 年 3 月 1 日(日)より順次ご提供いたします。

JAM17 DINING では、満開の桜の木をモチーフにしたデザートや桜尽くしのパフェが登場。旬の国産素材を自慢のガス式石窯で焼き上げる肉や魚料理も、春の香りと彩りを纏わせた華やかな一皿としてご提供いたします。人気のモクテルも春霞や森の芽吹きをイメージしたシーズナルメニューをご用意いたします。

また、JAM17 BAR でも、春をテーマに桜の要素たっぷりのシーズナルカクテル 2 種を、JAM17 GELATERIA では、桜あんぱん、桜がふんわり香るドーナツやフィナンシェなど、お楽しみいただける商品をご用意しております。

今年も 3 月 6 日(金)より、ホテル全館が桜の生花で彩られます。集いの機会も増える季節に、桜花爛漫の JAM17 DINING & BAR で、春を満喫する穏やかなひとときをお過ごしください。



■ JAM17 DINING

フードメニュー提供期間：2026年3月1日(日)～4月30日(木)

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)

ご予約/コース詳細情報：

https://www.tablecheck.com/shops/jam17-hotelgroove/reserve?menu_lists=69884d307250d007a25d9048

<メニュー>

400℃で旨みを閉じ込めた ディナープレミアム

栃木県産霧降高原牛ロース肉の石窯グリル

飼料にまでこだわり育てられた霧降高原牛は、赤身とサシのバランスが良く、やわらかさと深いコクが特長です。自慢の石窯で高温・短時間に焼き上げることで、肉本来の旨みを閉じ込め、外は香ばしく、なかはソフトでジューシーに仕上げました。

料 金： 単品 7,300 円/ディナーコースでご提供



石窯で焼いた本日のお魚

肉厚な国産アトランティックサーモンを 400℃の石窯で焼き上げます。優しい強火の石窯で焼くことで、皮目はパリッと香ばしく、身はふっくらジューシーに。桜のパウダーを加えた桜色のワインソース(ヴァンプランソース)でお召し上がりいただきます。

料 金： ランチコース/ディナーコースでご提供



鮮魚のラゲーパスタ

新鮮な海老や烏賊、蛸をミンチ状にしてトマトとともにじっくり煮込んだ特製ラゲーソースのパスタ。魚介の旨みが凝縮し、繊細ながらもコクを併せ持つソースがスパゲティと豊かに絡み合います。

料 金： ランチコース/ディナーコースでご提供



フェンネルとアンチョビジャガイモのグラタン仕立て

ほんのり甘く熟成したメークインにフェンネル特有のやさしい苦みと、アンチョビの濃厚な旨味を重ねました。それぞれの素材の個性を引き立てながら、ベシャメルソースとチーズが全体を包み、調和のとれた一皿に仕上げています。

料 金： ディナーコースでご提供



ゴボウのポタージュ

ゴボウ本来の風味を活かし、まろやかで上品な味わいのポタージュに仕立てました。春を感じる五色あられを、お好みで加えながら、食感と彩りの変化をお愉しみいただけます。

料 金： 単品 1,400 円/ランチコース/ディナーコースでご提供



甘エビのタルタル

甘エビをアボカドやトマトと合わせ、タルタルに仕立てました。甘エビの自然な甘みととろける食感を、爽やかな柑橘の酸味が心地よく引き立てます。桜の花やオリーブオイルパール、ハーブをあしらひ、春らしく華やかな彩りに仕上げました。

料 金： ランチコース/ディナーコースでご提供



赤身マグロのカルパッチョ竹炭チュイル添え

赤身の旨みが際立つ春のマグロに、マスコを添えたカルパッチョ。竹炭のチュイルを合わせ、周りにはカラスミとオリーブオイルのパールを散らしました。食感のコントラストとともに、春らしい華やかさを感じていただける一皿です。

料 金： 単品：2,600 円/ディナーコースでご提供



桜のヴァシュラン〜苺を添えて〜

軽やかに焼き上げたメレンゲに、トンカ豆の甘くスパイシーな香りを効かせたクリームを重ね、苺と桜のアイスクリームを合わせました。ソースには苺と桜をつかい、やさしい甘酸っぱさにライムの爽やかな酸味を加えています。仕上げに、わたあめとクッキー生地で桜の木をかたどり、味覚とともに春の情景を表現しました。

料 金： 単品 1,800 円/ランチコース/ディナーコースでご提供



春香る桜パフェ

春の訪れを一皿に映した、桜尽くしのパフェ。チェリーのコンポートと桜のジュレ、桜香る軽やかな桜風味の砕いたクレープ生地がライスクリスピーと重なり合います。桜と苺のアイス、シャンティ、メレンゲがやさしく溶け合い、仕上げには桜のガナッシュを挟んだクッキーサンドを添えました。お好みで桜のシロップを加え、最後まで桜の余韻をお愉しみいただけます。

提供時間： 13:30～L.O.21:00

料 金： 単品 1,800 円



＜シーズナルカクテル＞

提供期間： 2026年3月1日(日)～6月30日(火)

提供時間： 11:30～21:30

料 金： 1,500 円

JAM's Gin Tonic - Spring Session

ジンにレモングラスをインフューズ。エルダーフラワーをアクセントに加えた春の呼吸を感じる爽やかな一杯です。



＜モクテル＞

提供期間： 2026年4月1日(水)～5月31日(日)

提供時間： 11:30～21:30

料 金： 各 1,300 円

春霞スパークリング ～Spring Haze Sparkling～

春の空にうっすらかかる霞を、柔らかな色合いと優しい泡で表現しました。

照葉の雫 ～Forest Dew～

照葉樹林の静かさを映した一杯。緑茶とボタニカルウォーターをベースに、大葉や山椒などの深い緑と清らかな自然の恵みが身心もリフレッシュしてくれます。



■ JAM17 BAR

期 間： 2026年3月1日(日)～4月30日(木)

時 間： 17:00～26:00(L.O. 25:00)

料 金： 各 2,000 円

Heartful Paloma

イースターを祝う季節にイタリアで食される鳩の形をしたパンから着想を得て、鳩を意味するカクテル「パローマ」を春模様にツイストしました。旬の食材である桜、グレープフルーツにテキーラ、柚子フレーバーのウォッカ、ブラッドオレンジをつかい春の訪れを表現。

Sakura Drop

桜の花と樹皮をボタニカルとしてつかっているジン「ROKU GIN」をベースに、春に咲く花の梅や桃を合わせました。爽やかな風味と表面に浮かぶ緑とチョコレートの花模様で、寒さが和らぐ季節を感じさせるやわらかな色と味わいに仕上げました。



■ JAM17 GELATERIA

販売期間： 2026年3月1日(日)～4月中旬予定

桜のあんパン 300円

桜の香りを味わえる桜あんを、ソフトで甘さ控えめのパンオレの生地に包みました。

塩漬けの桜の花びらがアクセントになっています。

桜のドーナツ 300円

桜の香りをほんのり纏わせた生地に、ホワイトチョコレートでかわいらしくデコレーションしました。

春の景色を映し出したような桜ドーナツです。

桜のフィナンシェ 380円

焦がしバターの豊かな香りに、桜のやさしい風味を重ねたフィナンシェ。

しっとりとした口どけと、春らしい上品な甘さをお愉しみいただけます。



JAM17 DINING & BAR では、さらなる品質向上とサービス内容の充実を目的として、2026年4月1日(水)より、商品の名称変更ならびに料金改定を行う予定です。

※記載金額は、メニュー提供開始時の料金です。

【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名さま/1室)

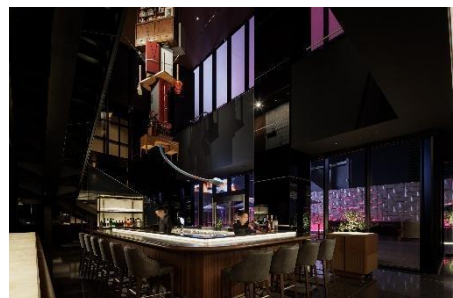


<JAM17 BAR>

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

ご予約はこちら：

https://www.tablecheck.com/shops/jam17-hotelgroove/reserve?menu_lists=69884d307250d007a25d9048

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