

新宿・歌舞伎町 ホテルグルーヴ新宿で彩る、実りの秋。 石窯料理や秋から冬へと誘うカクテル、秋色スイーツなど秋の味覚を 五感で堪能！

～JAM17 DINING & BAR, GELATERIA にて秋限定メニューを 2026 年 9 月 1 日(火)より順次提供開始～



詳しくはこちら: <https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/autumnpromotion2026/>

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、秋の味覚を五感でお楽しみいただける季節限定メニューを、2026 年 9 月 1 日(火)より順次ご提供いたします。

JAM17 DINING では、秋の訪れを感じる季節限定メニューをご用意。旬の味覚を贅沢に取り入れた前菜やパスタに加え、自慢の石窯で焼き上げる鹿肉のメインディッシュなど、素材本来の旨みを引き出した、この季節ならではの一品をご提供いたします。

また、JAM17 BAR では、秋冬の朝焼けに染まる歌舞伎町の空をイメージしたカクテルや、和の素材を取り入れた心温まるホットカクテルをご用意。季節を映した味わいをお楽しみいただけます。

JAM17 GELATERIA では、新たなトッピングメニューとして、選べる温かいソースで楽しむ「アフォガートスタイル」



をご用意。フロア全体で、実り豊かな秋を感じるひとときをお届けいたします。

旬の食材が織りなす、この秋だけの贅沢な味わいを心ゆくまでお楽しみください。

■ JAM17 DINING

【提供期間】2026年9月1日(火)～10月31日(土)

【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>

コース料理のご紹介 | Chef's Selection Dinner 料金: 11,000 円



前菜: トリュフ香るマグロのフリット 栗のピューレとともに

栗のやさしい甘みのソースと赤すぐりの酸味がまぐろの旨みを引き立て、ナッツの食感がアクセントに。エディブルフラワーをあしらい、実りの秋を思わせる華やかな一皿に仕上げました。

パスタ: ポルチーニとパンチェッタのパスタ

ポルチーニを贅沢につかい、旨み豊かなパンチェッタとほうれん草を合わせました。素材それぞれの味わいが調和し、秋の味覚を存分にご堪能いただける一皿です。



メイン: 400℃で旨味を閉じ込めた遠野産鹿肉の石窯グリル バーベキューソースとともに

自慢の石窯で焼き上げた遠野産鹿肉ロースに、大黒しめじや葡萄を焼き上げ、旨味を閉じ込めた秋のメインディッシュです。お好みでバーベキューソースを合わせることで、味わいの変化もお楽しみいただけます。

デザート: 秋を彩る紫芋のモンブラン

紫芋のモンブランを主役に、さまざまな食感を楽しめる秋のデザートです。松ぼっくりを模したほうじ茶アイスやもみじのチュイルを添え、秋の景色を一皿に閉じ込めた、可愛らしい一品に仕上げました。



■ JAM17 BAR

【提供期間】2026年11月1日(日)～2027年1月31日(日)

【提供時間】17:00～26:00 (L.O. 25:00)

【席数】11席＋スタンディング

『THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU』

Tasting Flight 料金: 2,500 円

オリジナル、玉露、柚子の3種類の「ROKU GIN」を飲み比べながら、それぞれの香りや味わいの違いをお楽しみいただけるテイastingセットです。テイastingノートや小菓子とともに、ROKU GIN が織りなす繊細な味わいをご体験ください。

Gin Soda 料金: 2,000 円

朝焼けに染まる歌舞伎町の空をイメージした一杯。桜とザクロが織りなす淡いピンク色に、柚子ピールの爽やかな香りと山椒の心地よい刺激を重ねました。和のエッセンスを感じる、大人の味わいを楽しめるジンソーダです。

Hot Gin Today 料金: 2,000 円

秋から冬にかけて楽しみたい、身体をやさしく温めるホットカクテル。柚子を立てた ROKU GIN をベースに、黒糖とだしのシロップをつかい、奥行きのある味わいに仕上げました。素材が織りなすやさしい甘みと豊かな香りをお楽しみいただけます。



■ JAM17 GELATERIA

【提供期間】2026年11月1日(日)～2027年1月31日(日)

【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『アフオガートスタイル』

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、「アフオガートスタイル」が登場！定番の温かいエスプレッソやホットチョコレートに加え、海外のお客さまからも人気の抹茶ソースをご用意。さらに、ナッツのトッピングが香ばしさと食感を引き立てます。お好みのジェラートにかけて、温冷のコントラストをお楽しみください。



【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>

※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。



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: 小瀧・千葉

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