

《東急歌舞伎町タワー クリスマス情報》

食べて・見て・遊んで・買って。
クリスマスを楽しみ尽くす限定イベント&グルメが多数登場

株式会社TSTエンタテイメント

株式会社TSTエンタテイメント(東京都新宿区、代表取締役社長 本田 孝一)が運営する東急歌舞伎町タワー(以下、本施設)は、クリスマスシーズンを楽しみ尽くすことのできる限定イベントを多数ご用意します。

ホテルとエンターテインメントの複合施設という特色を活かし、ホテルレストランでのクリスマス限定コース料理から、映画館での特別上映、家族や友人と楽しめるダンジョン攻略、プレゼントにも相応しい限定商品のお買い物まで、幅広い内容をご用意しクリスマスシーズンを盛り上げます。



《東急歌舞伎町タワー クリスマスイベント概要》

”食べて”クリスマスを楽しむ

タワー上層階の2ブランドのホテルレストランにて、クリスマス限定のコースメニューをご用意します。大切な方やご友人との特別なひとときを、思い出に残る特別な料理と演出でお過ごしてください。

”見て”クリスマスを楽しむ

「109シネマズプレミアム新宿」にて、松任谷由実コンサート映像の特別上映、さらに『Ryuichi Sakamoto Premium Collection』第4弾の上映が決定しました。ラウンジ内では、ディズニー作品とコラボレーションの限定クリスマスツリーを展示します。

”遊んで”クリスマスを楽しむ

新宿ダンジョン攻略施設「THE TOKYO MATRIX」では、オリジナルグッズ等が当たる福引キャンペーンやチェキ撮影会などを開催します。クリスマスシーズンも新宿ダンジョン攻略で盛り上がりましょう！

”買って”クリスマスを楽しむ

ex. flower shop & laboratoryでは、ホリデームードを演出するクリスマスシーズン限定の雑貨やリースを販売します。

詳細は別紙をご確認ください。

【本レターに関するお問い合わせ先】

東急歌舞伎町タワー PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 増賀、齋藤

電話: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: tokyu-kabukicho-towerpr@ssu.co.jp

“食べて”クリスマスを楽しむ

〈HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel〉

“Sparkling Holidays”をテーマにしたホリデーシーズン限定のスペシャルメニューを提供します。ティータイムメニューや今年初のテイクアウトスイーツも販売します。

■JAM17 DINING

・クリスマスコース

特別な日に相応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。ディナーコースのメインは、自慢の石窯で焼き上げる「400℃の石窯で旨味を閉じ込めた国産牛ロース肉の塩釜包み」。コーヒーの抽出後の粉を塩に混ぜ込み包み焼きすることで、釜焼き特有の香りにコーヒー香がほんのり加わり、牛肉の旨みが際立ちます。その他、オマール海老の前菜、三浦半島でこだわりの野菜を育てる青木農園のカラフルな根菜とマグロ、ホタテとフォアグラの手打ちラビオローネ トリュフソースなど、食材にこだわり、見た目にも華やかな料理で仕立てたコースです。締めくくりのデザートにはパティシエ特製のクリスマスホールケーキをご用意。ニット帽をデザインしたいちごのズコットは、お席に提供の後、人数分に切り分けてお召し上がりいただきます。



大切な方やご友人との特別なひとときを、思い出に残る特別な料理と演出でお過ごしください。

期間：2024年12月21日(土)～25日(水)

時間：ランチ 11:30～14:00(最終入店)

ディナー 12月21日(土)、22日(日) 第1部:17:00～19:00 第2部:20:00～22:00

12月23日(月)～25日(水) 17:00～20:00(最終入店)

料金：クリスマスランチコース 6,500円

※12月23日(月)～25日(水)限定で4,900円のコースもご用意いたします。

クリスマスディナーコース ホール席 16,500円/窓際席 18,500円

※ランチコース、ディナーコースとも1組2～4名さま対象

※ディナーコース、ランチコース(6,500円)は要予約

※サービス料・消費税込

・スパークリングティータイム

ティータイムには、スパークリングワインとともにクリスマスパフェ、セイボリーセットをお楽しみいただけます。いちごのアイスクリームとピスタチオのクリームでクリスマスツリーを表現したパフェはスパークリングワインとの相性も抜群です。

スパークリングワインを存分にご堪能いただけるフリーフロー付きメニューもご用意しています。



期間：2024年12月1日(日)～20日(金)

時間：ティータイム 14:00～17:00(最終入店は16:30)

料金：クリスマスパフェ、セイボリーセット+スパークリングワイン1グラス 5,000円

クリスマスパフェ、セイボリーセット+フリーフロー付き 8,000円

※フリーフロー付きは、2時間制/要予約 最終入店は15:00

※サービス料・消費税込

別紙

■JAM17 BAR

JAM17 BARでは、クリスマスカクテル3種をご提供いたします。クリスマスイメージした「クランベリー・キャロル」はブランデーにクランベリーシロップを加え、ハーブとスパイスで、甘く芳醇な香りと味わいです。

シャンパン「ローラン・ペリエ」をベースにした、おふたりでお楽しみいただくペアリングカクテルもご用意いたします。女性をイメージした「キャンドルライト」はシュトーレンのレシピにインスパイアされたカクテル。シャンパンにヨーグルトリキュール、オレンジジュース、レーズン、アーモンドなどをミックスし、シュトーレンのような味わいから始まり、シャンパンのすっきりした味わいで終わります。男性をイメージした「ロワイヤル」はシャンパンにマスカット、エルダーフラワーのリキュールを加え、花の香りが際立ちます。ペアでも、単品でもお楽しみいただけます。

期間：2024年12月1日(日)～12月25日(水)

時間：17:00～26:00(L.O. 25:00)

料金：クランベリー・キャロル、キャンドルライト、ロワイヤル 各2,000円

※サービス料・消費税込



■JAM17 GERATERIA

JAM17 GERATERIAでは、ホテルメイドのクリスマススイーツを販売いたします。

「シュトーレン」は、時間とともに生地とドライフルーツがなじみ、少しずつ変化していく味わいをお楽しみいただけます。カラフルで愛らしいサンタモチーフを織り交ぜた「ジンジャーブレッドクッキー」は、お好みのデザインを選んでいただけます。

期間：2024年12月1日(日)～12月25日(水)

時間：10:00～22:00

料金：シュトーレン 2,800円(税込)

ジンジャーブレッドクッキー 250円(税込)／1枚



別紙

〈BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel〉

■ Restaurant Bellustar



・クリスマススペシャルコース

日本各地の冬の素材の持ち味を引き出し、伝統的なフレンチの手法を大切にしながらも、驚きや感動を届ける創造性を織り込んだ特別コースをご用意いたします。ディナーコースでは、クリスマスケーキを模したパテ・アンクルート「ブッシュドノエル・サレ」、北海道の毛ガニ、赤紫蘇や黒文字茶など日本の素材とキャビアを組み合わせたアミューズ、粉雪をイメージした飴細工で仕上げるデザートなど、ホリデーシーズンの煌めきを表現した一皿一皿をお楽しみいただけます。シャンパンをはじめとするワインペアリングもご用意しておりますので、魅惑のマリアージュとともにより深くコースをご堪能いただけます。

期間：2024年12月21日(土)～25日(水)

時間：ランチ 12:00～15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00)

※窓際席は、第1部:17:00～／第2部:20:00～の2部制となります。

料金：ランチ 1名様15,000円

ディナー 1名様30,000円／〈窓際席確約&グラスシャンパン付〉1名様35,000円

ペアリング 12,000円～

※ランチ・ディナーともにご予約制。

※期間中はクリスマススペシャルコースのみのご提供となります。

※サービス料・消費税込

【お問い合わせ】03-6233-7388(直通)

別紙

■Bar Bellustar

・クリスマスアフタヌーンティー

「クリスマスアフタヌーンティー」では、イチゴなどベリーを使ったシャンパンカクテル、酒粕カヌレ、サンタクロースモチーフのシトラススムース、スノーマン型のほうじ茶ルリジュースなどクリスマスのモチーフを散りばめたスイーツとセイボリーを、こだわりのドリンクメニューとともに楽しみいただけます。都心を一望する空間で、親しい方と贅沢な午後のお時間を過ごしてください。



期間：2024年11月30日(土)～12月22日(日)の土・日曜日、12月23日(月)、24日(火)、25日(水)

時間：13:30～17:30(最終入店15:30 ※2時間制)

料金：9,200円

シャンパンフリーフロー付 12,500円

※前日18:00までのご予約が必要です。

※サービス料・消費税込

【お問い合わせ】03-6233-8455(直通)

■鉄板「天祐」

新宿副都心の都会の夜景を望むカウンター席でお楽しみいただくのは、素材を熟知したシェフが選び抜いた上質な和牛、冬に旬を迎える海の幸や野菜など季節の味覚を贅沢に味わえるディナー限定の特別コース。シェフこだわりの和牛は「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」。脂の融点が低いためすっきりした脂の滑らかさ、赤みの深い旨みが広がります。

豊富なワインリストよりお好みのワインをお選びいただき、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。



期間：2024年12月21日(土)～25日(水)

時間：ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)

料金：お食事1名さま 39,000円

※サービス料・消費税込

【お問い合わせ】03-6233-7654(直通)

“見て”クリスマスを楽しむ

〈109シネマズプレミアム新宿〉

■ディズニー作品タイアップクリスマスツリー

冬のディズニー作品「モアナと伝説の海2」「ライオン・キング：ムファサ」とタイアップした109シネマズプレミアム新宿限定のクリスマスツリーを展示いたします。

期間：12月1日(日)～12月25日(水)

※ラウンジ内展示。映画チケットをご購入のお客さまがご覧いただけます。

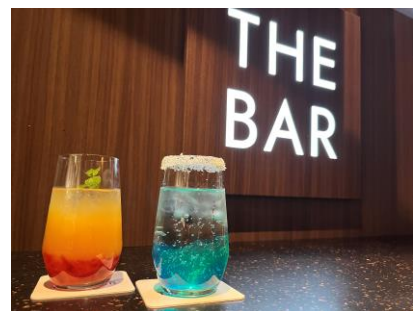


■クリスマス特別ドリンクメニュー※販売中止(12月2日追記)

THE BARにて、この冬の話作2本をイメージした、色鮮やかな限定カクテルが登場！

料金：1,200円(税込)

期間：12月1日(日)～



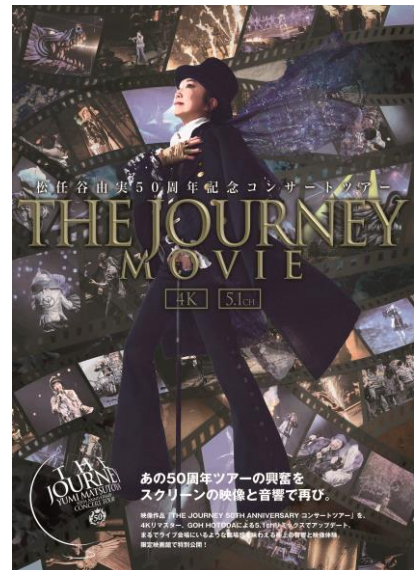
■「松任谷由実 THE JOURNEY 50TH ANNIVERSARY コンサートツアー movie ～5.1ch/4K～」特別上映

松任谷由実のデビュー50周年記念「THE JOURNEY 50TH ANNIVERSARY コンサートツアー」が、リニューアルしたサウンドと映像で蘇る特別上映！12月13日(金)にはご本人登壇のトークイベント付き上映も実施予定。109シネマズプレミアム新宿のみでの特別な上映を、ぜひクリスマスシーズンに体験ください。

※年明けに109シネマズ名古屋、109シネマズ大阪エキスポシティでも上映予定

料金：一般4,800円～(シネマポイント会員4,300円～)

期間：12月13日(金)～



©Kirarasha

■『Ryuichi Sakamoto Premium Collection』第4弾

109シネマズプレミアム新宿オリジナルの特集企画第4弾。当館の音響監修を務めた坂本龍一が携わった映画や、同時期に東京現代美術館で開催される「坂本龍一 | 音を視る 時を聴く」の関連作を上映。

料金：一般4,500円～(シネマポイント会員4,000円～)※一部特殊上映除く

期間：12月20日(金)～2025年3月27日(木)

“遊んで”クリスマスを楽しむ

〈THE TOKYO MATRIX〉

■THE TOKYO MATRIX クリスマスキャンペーン2024

おひとり様1プレイにつき、以下のイベントにご参加いただけます。

・福引キャンペーン開催

THE TOKYO MATRIXオリジナルグッズなどが当たるBIGチャンス！

・チェキ撮影会実施

チェキ撮影ができる嬉しい特典も！

※参加方法

おひとり様1プレイにつき1枚福引券とチェキ撮影参加券をチェックアウトカウンターにてお渡しいたします。

期間：2024年12月21日(土)～25日(水)

時間：11:00～23:00(最終受付:22:00)



“買って”クリスマスを楽しむ

〈ex. flower shop & laboratory〉

クリスマスシーズンにぴったりな限定商品をご用意しました。

■赤い実のスワッグ

「赤い実のスワッグ」は、コニファーやユーカリなどの香り高いグリーンに、動きのある枝物やツヤツヤとした実もの重ね合わせ、遊び心のあるデザインに仕上げました。

すべすべとしたサテンのリボンで結えて、賑やかなホリデームードを演出します。

サイズ：h約380mm × w約200mm

価格：6,050円(税込)

期間：2024年11月20日(水)～12月22日(日)



■ユニファーのナチュラルリース

「ユニファーのナチュラルリース」は、ヒバやユーカリなどの香り高いグリーンをベースに、

ブラウンのコントラストを加え、針葉樹の緑がより美しく映えるようにデザインしました。くねくねと曲がった赤ヅルがアクセントの、二つとして同じものはないリースです。

仕上げにコットンやライムなどの自然素材のオーナメントを散りばめて、クリスマスらしさを演出しています。

価格：M:8,800円、L:11,000円(すべて税込)

期間：2024年11月20日(水)～2024年12月22日(日)



※画像はMサイズです。