

春のパーティープラン

2018年3月1日～5月30日

ボリューム満点の手作りブッフェとフリードリンクを組み合わせた、大変お得なパーティープランです。歓送迎会や職場のパーティー、親しいお友達などのお集まり等ご予算、人数に合わせてご利用下さい。

20名様～130名様
フリードリンク付で お一人様 **¥5,000**より



お食事オプションプラン
 握り寿司(1桶5人前) ¥10,000
 刺身盛り合わせ(20人前) ¥20,000
 太巻き(20人前) ¥10,000
 日本そば 冷(20人前) ¥10,000
 フルーツ盛り合せ(30人前) ¥10,000
 ブチガトー&フルーツ(お一人様) ¥500

フリードリンク
 ビール・ウイスキー(ハイボール可)・ワイン
 梅酒・焼酎・日本酒・ソフトドリンク 各種
ドリンクオプションプラン
 乾杯スパークリングワイン ¥350
 カクテル30種 ¥500 コーヒー ¥250



ガーデンパーティー

皆様に春のオアシスとして、ご利用頂けるお庭限定プランです。雨天の時も専用テントで安心してご利用頂けます。

BBQプラン
 グリッシーニ
 オードヴル5品盛り合わせ
 スパイシーフライドポテト
 ミックスサラダ
<BBQ>
 牛ロース・豚バラ・鶏モモ肉
 サンマ・有頭海老・帆立貝
<焼野菜>
 トニオン・エリンギ・ナス・南瓜
¥5,400



ジンギスカンプラン
 グリッシーニ
 オードヴル5品盛り合わせ
 スパイシーフライドポテト
 ミックスサラダ
 焼野菜
 北海道の味覚ジンギスカン
¥4,200



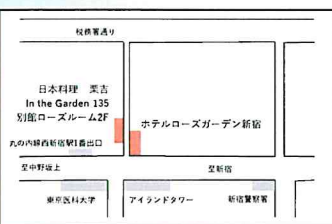
オークルーム(本館2階)



¥5,000プラン
 菜の花と蓮根・ミル貝のマリネ
 竹の子のグリルしらすアリオ・オーリオ
 大根のコンフィ味噌焼のポロネーズで
 海藻と蟹カマのサラダ
 クロックムッシュ
 本日のパスタ2種
 ドイツ風ソーセージ"カリーブルスト"
 タコの露れトマト煮
 ポークジンジャー山菜ピラフ添え

¥6,000プラン
 冷製ローストビーフ レフォールマヨネーズ
 で
 竹の子のグリルしらすアリオ・オーリオ
 大根のコンフィ味噌焼のポロネーズで
 海藻と蟹カマのサラダ
 クロックムッシュ
 本日のパスタ2種
 本日のピッツァ
 真鯛のアクアパッツァ
 ドイツ風ソーセージ"カリーブルスト"
 タコの赤ワイン煮
 国産豚肩ロースのジンジャーソース
 一口デザートとフルーツ盛り合せ

¥8,000プラン
コース料理
 帆立貝の焼製とアスパラの春のサラダ
 ☆☆☆
 白鮫と菜の花のフラン
 ☆☆☆
 真鯛のグリエ 青のリバターソース
 ☆☆☆
 熟成牛ハラミのステーキ春野菜添え
 ☆☆☆
 根橋ジュレとレモンシャーベット
 ☆☆☆
 コーヒー 又は紅茶



ホテルローズガーデン新宿 TEL 03-3360-1533

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-1-3 URL <http://www.hotel-rosegarden.jp>

※会場貸切でご利用の場合は、別途会場使用料 ¥10,000がかかります。(弥生・卯月 ¥5,000)
 ※ご利用は2時間とさせていただきます。
 ※ドリンクラストオーダーは終了10分前となります。
 ※ご延長は事前に30分 ¥500にてお問い合わせ致します。
 ※大皿卓盛、コース料理の場合10%のサービス料を加算させていただきます。
 ※上記料金に8%の消費税を加算させていただきます。