

春のパーティープラン

2020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、親しいお友達とお集まり等ご予算、人数に合わせてご利用下さい。

20名様～130名様

¥5,000 税別より

フリードリンク付で お一人様



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

オードブル盛合せ
 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・鶏もも肉
 有頭海老・帆立貝・ポークソーセージ
<焼野菜>
 オニオン・エリンギ・ナス・南瓜
¥5,000



ジンギスカンプラン

オードブル盛合せ
 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



¥5,000プラン

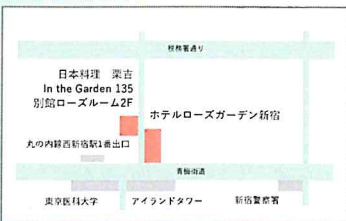
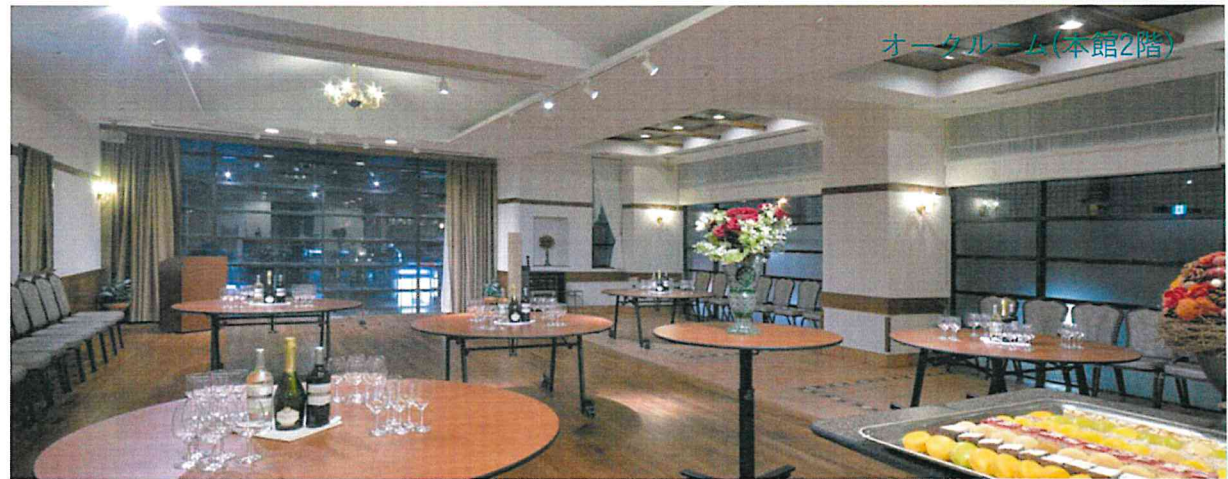
タコと菜の花のカルパッチョ
 桜海老と春野菜のサラダ
 そら豆とチーズトースト
 筍とアサリのアンチョビソテー
 本日のパスタ
 ピッツァマルグリータ
 しらすと新じゃが芋のオムレツ
 ソーセージと春キャベツのポトフ
 鶏もも肉のグリル レフォールソース

¥6,000プラン

タコと菜の花のカルパッチョ
 ヤリイカ・うど・デコボンのマリネ
 桜海老と春野菜のサラダ
 そら豆とチーズトースト
 筍とアサリのアンチョビソテー
 本日のパスタ
 ピッツァマルグリータ
 しらすと新じゃが芋のオムレツ
 ソーセージと春キャベツのポトフ
 鶏もも肉のグリル レフォールソース
 特選ローストポーク
 季節のフルーツ盛り合せ

¥7,000プラン

和洋グルメプラン
鮮魚のたたき(和)
 ヤリイカ・うど・デコボンのマリネ
 桜海老と春野菜のサラダ
 筍とアサリのアンチョビソテー
2色卵焼(和)
揚げ出し豆腐 彩り蟹あんかけ(和)
季節魚の西京焼(和)
にまり寿司(和)
 ピッツァマルグリータ
 鶏もも肉のグリル レフォールソース
 特選ローストポーク
 フルーツ盛り合せ



HOTEL
Rose Garden

ホテルローズガーデン新宿 TEL03-3360-1533

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

※会場貸切でのご利用の場合は、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にてお伺い致します。
 ※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10%の消費税を加算させていただきます。