

換気・消毒徹底！

三密回避

フリードリンク付で お1名様

秋の着席プラン！メニュー内容は一例です。随時内容変更がございますのでご了承くださいませ。

¥5,000税別より



グループや企業様のお集りに、お気軽にご利用頂ける様、オークルーム、ローズルームの2施設で、豊富なお料理とフリードリンク付プランをご用意致しました。

お客様への対応

- ・ご希望のお客様にはお料理、お取り分けを10%のサービス料にて実地致します。
- ・エントランスに除菌スプレーを設置致しております。
- ・次亜塩素酸による施設内の除菌・換気を行っております。
- ・全てのお客様に検温と、消毒をお願いしております。

宴会場について

- ・パーティー開始前に窓開け換気を実地致します。
- ・サービススタッフが、手指のアルコール消毒の徹底をいたします。
- ・パーティー毎に、会場内のドアノブ、マイク、手すりの除菌を行います。

スタッフへの対応

- ・スタッフの定期的な手洗い、うがい、アルコール消毒を実施しております。
- ・出退勤時におけるマスク着用の義務化を実施しております。
- ・出勤時には全スタッフの検温を行っております。
- ・お客様への安全を考慮し、スタッフにマスクの着用を指示しております。

フリードリンクプラン

ビール・ウイスキー・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

料理オプションプラン

刺身盛り合わせ(20人前) ¥20,000
フルーツ盛り合せ(30人前) ¥10,000
プチガトー(お一人様) ¥500

¥5,000コース

スモークサーモンローズガーデン盛
ミックスサンドウィッチ
クリームチーズ蜂蜜風味カナッペ
サラダメランジェ
パスタ シェフスタイル
ピッツァ マルゲリータ
皮付フライドポテト ケイジャン風
豚ロースグリル焼
鶏モモ肉ディアブル風

別館2Fローズルーム



本館2Fオークルーム



¥6,000コース

コールドミート盛り合せ
スモークサーモンローズガーデン盛
ミックスサンドウィッチ
クリームチーズ蜂蜜風味カナッペ
サラダメランジェ
パスタ シェフスタイル
ピッツァ マルゲリータ
皮付フライドポテト ケイジャン風
ソーセージミックスビーンズ添え
豚ロースグリル焼
鶏モモ肉ディアブル風
フルーツ盛り合せ

¥7,000コース

グルメプラン

コールドミート盛り合せ
スモークサーモンローズガーデン盛
クリームチーズ蜂蜜風味カナッペ
サラダメランジェ
ウナギの卵焼(和)
にぎり寿司三種(和)
パスタ シェフスタイル
皮付フライドポテト ケイジャン風
ソーセージミックスビーンズ添え
豚ロースグリル焼
鶏モモ肉ディアブル風
フルーツ盛り合せ

ご予約お問い合わせは
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

<http://www.hotel-rosegarden.jp>

2020年9月1日～
20名様～50名様

- ※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。
- ※上記料金に10%の消費税を加算させていただきます。

日本料理 栗吉
別館2Fローズルーム
In the Garden135

ホテルローズガーデン新宿
本館2F オークルーム

西新宿駅1番出口

東京医大病院

アイランドタワー

新宿警察署