

日本料理 栗吉 秋の味覚 栗吉会席・松茸仙台牛会席

皆様には、平素よりホテルローズガーデン新宿をご愛顧いただき誠にありがとうございます。さてこの度、日本料理栗吉は、本年、九月三十日（水）をもちまして閉店するはこびとなりました。 割烹 栗吉以来永年に渡りましてのご厚情に感謝し厚く御礼申し上げます。閉店迄の期間栗吉スタッフ一同皆様のご来店を心からお待ちいたしております。



秋の味覚栗吉会席 羽衣

先付 焼茄子 旨出汁ジュレ
水蛸 青味
吸物 松茸 車海老真丈 酢橘
造り 福井県産直送朝獲れ
鮮魚四点盛り合せ
芽物いろいろ
凌ぎ 仙台牛飯蒸
焼物 太刀魚若狭焼 あしらえ
煮物 海老飛龍頭含ませ
食事 生蕎麦 薬味
甘味 時果

七八〇〇円

松茸 仙台牛会席

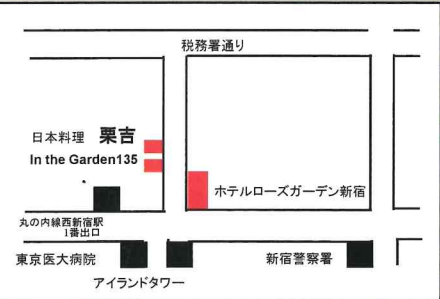
先付 焼茄子 旨出汁ジュレ
水蛸 青味
吸物 松茸土瓶蒸
松茸 鱧 車海老
銀杏 酢橘
造り 福井県産地直送朝獲れ
鮮魚五点盛り合せ
芽物いろいろ
凌ぎ 松茸飯蒸
焼物 太刀魚若狭焼
あしらえ
煮物 海老飛龍頭含ませ
中皿 仙台牛炙り
特製ステーキソース
食事 焼松茸 酢橘
生蕎麦 薬味
甘味 時果

10000円



単品 御品書き

松茸料理
松茸の土瓶蒸 二六〇〇円
焼松茸 三二〇〇円
松茸飯蒸 一六〇〇円
おつまみ 五〇〇円
エイヒレ 五八〇円
蛸の唐揚 六八〇円
季節野菜ネバネ豆腐 七〇〇円
焼佐土原茄子 八〇〇円
熱海の鰹節掛け 一〇〇〇円
新潟茶豆の塩茹で 七〇〇円
揚げ海老真丈 二〇〇〇円
海鮮炙り焼き 七〇〇円
有頭大海老 二〇〇〇円
のどぐろ干し物 三六〇〇円
伊勢海老姿焼 二六〇〇円
福井県産刺身 朝採れ鮮魚盛り合せ
焼き物 一五〇〇円
海老飛龍頭含ませ 八〇〇円
青森県産穴子の卵焼き 一五〇〇円
太刀魚若狭焼 特選肉料理
仙台牛炙り120g 三八〇〇円
お食事 一五〇〇円
仙台牛飯蒸 七〇〇円
冷生蕎麦 八〇〇円
季節の果物



ご予約の 合わせは
日本料理 栗吉
電話 5337-6590

※個室ご希望のお客様は別途個室料金が必要になります。
※料理は仕入れの都合により料理の内容が変わる場合がございます。
※当日の数量変更キャンセルはお受け出来ませんのでご了承ください。
※料金に10%の消費税を加算させていただきます。
昼食 平日 11:30~14:30 (Lo14:00)
夕食 平日 17:30~22:00 (Lo21:00)
土・日・祝日 お休み