

# 秋のパーティープラン

20名様～100名様 2023年9月1日～11月30日

ホテルローズガーデン新宿がお届けするこの秋のプラン。皆様はひと夏のオアシスとしてお気軽にご利用頂ける様、本館オークルーム、別館ローズルームの2会場で豊富なお料理とフリードリンクプランでご利用いただけます。親しい方々との集いや暑気払い等、皆さまのお越しをお待ちしております。

フリードリンク付 お1人様

¥5,500 税込み

## フリードリンクプラン

ビール・ウイスキー（ハイボール可）ワイン・梅酒・焼酎  
（麦・芋）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 ¥440  
カクテル30種 ¥550 コーヒー ¥330

## 料理オプションプラン

メインをローストビーフに交換（お一人様）¥1,650  
フルーツ盛（30人前）¥11,000 ブチガトー（お一人様）¥550



別館2Fローズルーム



本館2Fオークルーム

## BBQ プラン

¥5,500

前菜盛合せ  
ガーデンサラダ  
皮付フライドポテト  
〈BBQセット〉  
牛ロース・豚ロース手羽先  
有頭海老・帆立貝、  
ポークソーセージ  
オニオン・エリンギ  
ナス・カボチャ  
（ガーデン専用プラン）

## ¥5,500コース

コールドミート盛り合せ  
スモークサーモン  
クリームチーズ蜂蜜風味カナッペ  
ミックスガーデンサラダ  
クロワッサンサンドウィッチ  
生パスタ 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 パルメザンチーズ  
鶏モモ肉オープン焼 森の木ノ子添え

## ¥6,600コース

コールドミート盛り合せ  
スモークサーモン  
クリームチーズ蜂蜜風味カナッペ  
柿と野菜のメランジェサラダ  
クロワッサンサンドウィッチ  
生パスタ シェフスタイル  
ピッツァ マルゲリータ  
本日のピラフ  
皮付フライドポテト パルメザンチーズ  
豚肩真空調理ローズマリーの香り  
フレッシュフルーツ盛り合せ

## ¥7,700コース

特選ハム盛り合せ  
スモークサーモンローズガーデン  
鮮魚のカルパッチョ  
アソーテッドカナッペ  
柿と野菜のメランジェサラダ  
クロワッサンサンドウィッチ  
生パスタ 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 パルメザンチーズ  
若鶏の竜田揚げ  
豚肩真空調理ローズマリーの香り  
フレッシュフルーツブチガトー盛り合せ

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>

※会場貸切でのご利用の場合は、別途会場使用料  
¥11,000がかかります。（弥生・卯月 ¥5,500）

※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分前でございます。

※ご延長は事前に30分 ¥550にてお受けいたします。

※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%の消費税が含まれています。

