

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(こ)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。

