

ホテルローズガーデン新宿

2024年3月1日～4月30日

春のパーティープラン

6名様～120名様
フリードリンク付で お一人様 **¥6,600**

ホテルローズガーデン新宿がお届けするこの春のプラン。皆様に一時的オアシスとしてお気軽にご利用頂ける様
オークルーム、ローズルーム・栗吉の3施設でバラエティー豊かな料理とドリンク飲み放題プランでご利用頂けます。
親しい方々との集いや、歓送迎会等、お好みのコースを自由に選んで楽しい冬の一時をお過ごしください。

栗吉のパーティープラン！



「栗吉」春プラン

先付 新玉ねぎのすり流しそら豆
前菜 前菜盛り合せ
お造り マグロのカルパッチョ
季節の野菜添え
煮物 蛤と春野菜の華膳庵
焼き物 桜マスの木芽焼
メイン 国産牛肉のポワレ
別猪口 山葵
国産マスタード岩塩
玄米ご飯の華膳お稲荷
香の物 谷中生姜のピクルス
筍のスープ
デザート 苺アイスと季節のフルーツ
10000円

※料理内容は仕入れの都合で変更になります。

フリードリンク付
瓶ビール・日本酒・ウイスキー
焼酎(芋・麦)・梅酒
ウーロン茶・オレンジジュース

オプション
日本酒や焼酎の銘柄
指定承ります。(要相談)
※8名様以上は一部大皿料理の提供になります。



お写真はイメージです

フリードリンク付
瓶ビール・ワイン(白・赤)
ウイスキー(ハイボール可)
梅酒・焼酎(いちご・黒霧島)
日本酒(白鶴)ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジ・グレープフルーツ)

オプション

- ・乾杯スパークリングワイン ¥385
- ・カクテル30種 ¥550 ・コーヒー ¥275
料理オプションプラン
- ・フルーツ盛り合わせ(30人前) ¥11,000
- ・プチガトー(お一人様) ¥550
- ・メインディッシュをアンガス牛サーロインステーキに変更 お一人様¥2,200



栗吉 (新館1階)



栗吉 (新館1階)

¥6,600プラン
料理9品

コールドミート3種盛り合わせ
トラウトサーモン スモークの香り
カツオの薬焼きガーリックソース
半熟卵のクロワッサンサンドウィッチ
アソーテッドカナッペ
タケノコと野菜の和え物
もちもちリングイネ生パスタ
パーティーピッツァマルゲリータ
ジャガイモとミートソースのグラタン
ムール貝と有頭海老の白ワイン蒸し
ローズマリー風味の豚肩ロースト
若鶏の竜田揚げ
鶏つくねと根菜のポトフ

¥7,700プラン
料理11品

コールドミート3種盛り合わせ
トラウトサーモン スモークの香り
ポイルタコのオリーブマリネ
半熟卵のクロワッサンサンドウィッチ
アソーテッドカナッペ
もちもちリングイネ生パスタ
パーティーピッツァマルゲリータ
ジャガイモとミートソースのグラタン
ムール貝と有頭海老の白ワイン蒸し
ローズマリー風味の豚肩ロースト
季節のフルーツ盛り合せ

¥8,800プラン
料理12品

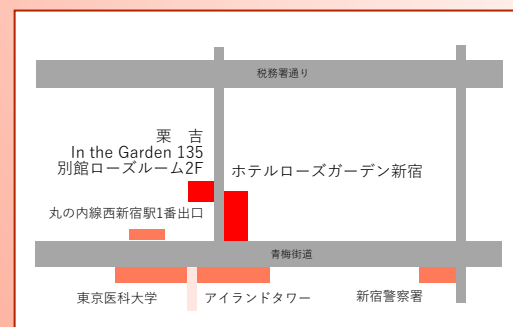
特選ハム盛り合わせ
トラウトサーモン スモークの香り
海の幸のオリーブマリネ
カマンベール・スモーク・マーブルチーズ盛り
本日のサンドウィッチ
桜エビと彩り野菜のサラダマルシェ
もちもちリングイネ生パスタ
パーティーピッツァマルゲリータ
ホタテとキノコのソテー ピリ辛トマトソース
カジキマグロのポワレオマールソース
柔らかくアンガス牛サーロインステーキ
季節のフルーツとプチガトー盛り合せ



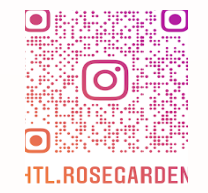
オークルーム (本館2階)



ローズルーム (別館2階)



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



ご注意事項

※会場貸し切りの場合は、別途会場使用料 ¥11,000 がかかります。
(弥生・卯月 ¥5,500)

※栗吉のご利用は6名様から20名様迄のご案内になります。
20名様以上は立食で承ります。

※少人数の場合は、別館1Fレストラン In the Garden135にて承ります。
※ご利用は2時間でございます。

※立食/着席のスタイルはご相談ください。
※ご延長は事前にご相談ください。30分 ¥550にて承ります。
※ドリンクラストオーダーは終了10分前でございます。

※上記料金には消費税が含まれております。