

ホテルローズガーデン新宿

2024年5月1日～8月31日

6名様～120名様

# 初夏のパーティープラン

フリードリンク付 お一人様 **¥5,500**

ホテルローズガーデン新宿がお届けするこの夏のプラン。皆様に一時の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お食事とドリンク飲み放題プランをご利用頂けます。親しい方々との集いや、歓送迎会等、楽しい一時をお過ごしください。

## 栗吉の宴会プラン！

※メニュー内容は一部変更になる場合がございます。



「栗吉」宴会プラン

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 マクロのカルパッチョ  
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  
甘味 苺アイスと季節のフルーツ

※料理内容は仕入れの都合で変更になります。  
10000円

**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。



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  
・ブチガトー(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)

**¥ 5,500プラン**  
料理9品  
鶏肉のテリーヌと鴨のスマーク  
タコとトマト・彩豆のマリネ  
カツオのカルパッチョ ミョウガ・セルパチコ添え  
セサミブレッドのサンドウィッチ  
スパイシーチキンと菜園サラダ  
本日の生パスタ  
ピッツァマルゲリータ  
フリットミスト  
豚ロースの炙り焼き ピラフ添え

**¥ 6,600プラン**  
料理11品  
鶏肉のテリーヌと鴨のスマーク  
トラウトサーモン スマークの香り  
カツオのカルパッチョ ミョウガ・セルパチコ添え  
ポテトサラダ トルティーヤ巻き  
スパイシーチキンと菜園サラダ  
本日の生パスタ  
ピッツァマルゲリータ  
フリットミスト  
プチロールキャベツ トマトクリーム煮  
豚ロースの炙り焼き ピラフ添え  
ブチガトー盛り合せ

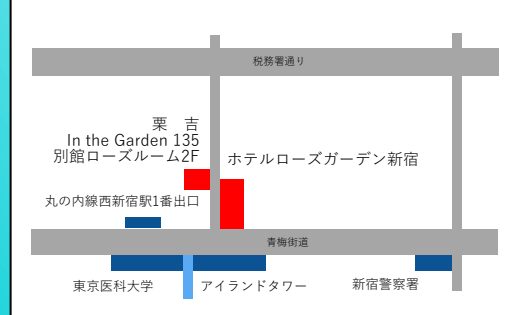
**¥ 7,700プラン**  
料理12品  
生ハム・鶏肉テリーヌと鴨のスマーク  
タコのカルパッチョ  
カジキマグロと夏野菜のギリシャ風  
ポテトサラダ トルティーヤ巻き  
カナッペ盛り合わせ  
スパイシーチキンと菜園サラダ  
本日の生パスタ  
ピッツァマルゲリータ  
ポテトとミートソースのグラタン  
プチロールキャベツ トマトクリーム煮  
牛ロースステーキ BBQソース  
ブチガトー盛り合せ



オークルーム (本館2階)



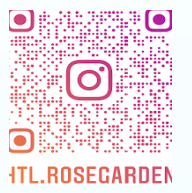
ローズルーム (別館2階)



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。