

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

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 国産牛肉のボワレ
 - 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。
- 10,000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
- ・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)

¥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・枝豆のマリネ
- 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
- プチガトー盛り合せ

¥7,700プラン
料理12品

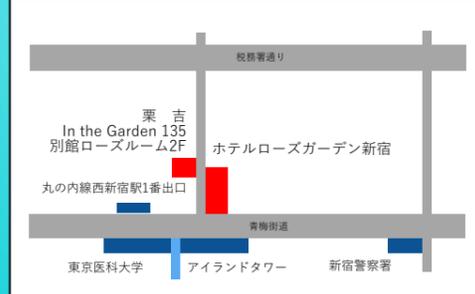
- 生ハム・鶏肉テリーヌと鴨のスマーク
- タコのカルパッチョ
- カジキマグロと夏野菜のギリシャ風
- ポテトサラダ トルティーヤ巻き
- カナッペ盛り合わせ
- スパイシーチキンと菜園サラダ
- 本日の生パスタ
- ピッツァマルゲリータ
- ポテトとミートソースのグラタン
- プチロールキャベツ トマトクリーム煮
- 牛ロースステーキ BBQソース
- プチガトー盛り合せ



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。