

ホテルローズガーデン新宿

2024年9月1日～11月30日

6名様～120名様

秋のパーティープラン

フリードリンク付 お一人様 **¥6,600**
税込より

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。皆様はこの秋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付プランでご利用いただけます。親しい方との集いや懇親会等、皆さまのお越しをお待ちしております。



お写真はイメージです

栗吉のパーティープラン！



料理はイメージ

「栗吉」宴会プラン

先付 薩摩芋のすり流し
前菜 前菜盛り合せ
お造り 季節のお刺身 秋野菜添え
一品 秋野菜の一品
焼き物 旬の鮮魚 本日の火入れ
メイン 国産牛肉のポワレ
別猪口 山葵
マルドン塩 生黒胡椒
食事 土鍋ご飯
香の物 汁物
甘味 本日のアイスと
季節のフルーツ

10000円

※料理内容は一部変更になる場合があります。

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。

創作和園

栗吉

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(いいちこ・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

鶏テリーヌ・パストラミ・鴨のスモーク盛り
トラウトサーモン スモークの香り
タコと野菜のギリシャ風
サンドウィッチ2種盛り
スパイシーチキンと木ノ子のサラダ
本日のパスタ
ピッツァマルゲリータ
フリットミスト
豚ロース真空調理ピラフ添え

¥ 7,700プラン

料理11品

鶏のテリーヌ・パストラミ・生ハム・鴨の燻製盛り
トラウトサーモン スモークの香り
カツオのカルパッチョ
サンドウィッチ2種盛り
スパイシーチキンと木ノ子のサラダ
本日のパスタ
ピッツァマルゲリータ
フリットミスト
ポテトのミートソースグラタン
若姫牛サーロインステーキ
プチガトー盛り合せ

¥ 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
タコと野菜のギリシャ風
アソートッドカナッペ
サンドウィッチ2種盛り
スパイシーチキンと木ノ子のサラダ
本日のパスタ
ピッツァマルゲリータ
帆立と木ノ子のソテーピリ辛ソース
ブロックベーコンとジャガイモのソテー
柔らかいアンガス牛サーロインステーキ
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

TEL03-3360-1533

〒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時間とさせていただきます。

※立食/着席のスタイルはご相談ください。

※ドリンクラストオーダーは終了15分前となります。

※ご延長は事前にご相談ください。 30分 ¥550にて承ります。。

※ 上記料金には消費税が含まれております。