

期間限定

栗吉の旬



(深川仕立ての石垣もうどん)

特製たれ・小鉢二種

深川仕立て
石垣もうどん
一、七三八円

石垣もうどん



石垣もうどん

(石垣もうどん・胡麻とかえしのたれ・彩り八寸・小鉢)

一、八四八円(税込)

熱した石垣瓦、特製の海藻を練り込んだ餛飩をのせて、焼き目をパリッと特製タレにつけてお召し上がりください。

石垣もうどん 併せ鴨南蛮

(鴨南蛮の石垣もうどん・彩り八寸・小鉢)

二、一七八円(税込)

石垣もうどんを鴨南蛮汁で、旨み溢れる鴨肉と一緒に召し上がりください。

石垣もうどん 併せ岩中豚

(岩中豚のローストのせ石垣もうどん・彩り八寸・小鉢)

二、五〇八円(税込)

岩中豚ローストの旨みがうどんに入り極上の一皿に仕上げました。当店自慢の逸品をお楽しみください。

江戸の伝統食「深川めし」を「もうどん」で

新鮮な生アサリのエキ스가ネギの甘みと相まってうどんに染み渡りなんとも言えない風味が口いっぱいに広がります。



栗吉

本日の牛肉瓦焼き御膳

(本日の牛肉瓦焼き・彩り八寸・汁物・白米)



料理長厳選の牛肉を特製瓦プレートにて焼き上げております。季節の八寸、白米がついた当店おすすめの御膳となります。

本日の岩中豚瓦焼き御膳

(本日の岩中豚焼き・小鉢二種・汁物・白米・香もの)



ブランド豚の岩中豚を特製瓦プレートにて焼き上げております。小鉢二種、白米がついた当店おすすめの御膳となります。

一、七三八円

営業時間

Lunch 11:30~14:30 L.O14:00

Dinner 17:30~21:30 L.O20:30
(火~木)

Dinner 17:30~22:30 L.O21:30
(金・土)

定休日

日・祝・月

ご予約 03-5337-6590

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉