

春季限定 瓦焼きコース 8000円 ※5月31日まで

組子木箱彩り前菜盛り  
産地直送鮮魚のお造り  
鯛しゃぶまたは天草黒毛和牛しゃぶ  
大根・さつまいも  
名物藻うどん  
2時間飲み放題付き



栗舞 kuri-mai 6600円 (全六品)

組子木箱彩り前菜盛り  
産地直送鮮魚のお造り  
季節野菜の逸品  
岩中豚の炭火焼き  
名物石垣藻うどん  
本日の甘味



栗吉 kuri-kichi 8800円 (全六品)

組子木箱彩り前菜盛り  
産地直送鮮魚のお造り  
旬魚と季節野菜の焼物  
熊本県天草産和牛の炭火焼き  
本日の土鍋ご飯 香物留碗  
本日の甘味



栗華 kuri-hana 11,000円 (全七品)

季節のすり流し  
組子木箱彩り前菜盛り  
産地直送鮮魚のお造り  
旬魚の焼物  
熊本県天草産和牛の炭火焼き  
藻うどんと土鍋ご飯  
本日の甘味



要予約

コース



酒肴と逸品  
こだわり和酒・ワインなど取り揃えております

豆腐ゆかり酢  
自家製漬物  
鮎の低温調理  
和牛のしぐれ煮  
天草黒毛和牛ホルモン煮込み  
本日の生麩  
産地直送の根菜と野菜のサラダ  
生湯葉サラダ  
蒸し野菜

造里  
冷たい出汁に添えて  
南蛮醤油、塩ポン酢

石垣瓦焼 特別注文 石州瓦の器にて

厳選野菜の炭火焼き  
産直海鮮炭火焼き  
藻塩、トマトケツカソース、レモン添え  
キンキの炭火焼き  
平目の炭火焼き

天草産黒毛和牛の炭火焼き  
山葵、藻塩、国産マスタード添えて

内もも  
クリミ ※入荷状況で他の部位をご用意ございます

食事  
天草和牛の土鍋ご飯  
名物石垣藻うどん  
二種のたれ

1人前 1,800円迄  
1,900円迄  
2,800円迄  
2,800円迄  
1,800円迄  
1,280円迄  
1,600円迄  
900円迄  
900円迄  
1,200円迄  
1,500円迄  
800円迄  
700円迄

1人前 1,280円迄  
1,300円迄  
1,600円迄  
900円迄  
900円迄  
1,200円迄  
1,500円迄  
800円迄  
700円迄



※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉

ご予約 03-5337-6590

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