

夏季限定

栗吉の夏



豆乳坦々

うどん

(石垣もうどん・豆乳坦々たれ
・小鉢二種)

一、七三八円(税込)



これからの季に「もうどん」を「豆乳坦々たれ」でさっぱりと。

豆乳の中の粗い挽肉の旨みと、まろやかな辛さの豆乳坦々たれに、「もうどん」をたっぷりからめて自家製ラー油を使用した香りとシビレをお楽しみ下さい。

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饅頭をのせて、焼き目をバ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に一品に仕上げました。当店自慢の逸品をお楽しみください。

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)

一、七三八円(税込)

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

内容はスタッフまでお尋ね下さい



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)

一、〇〇五、八〇〇円(税込)

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

内容はスタッフまでお尋ね下さい



※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。



栗吉

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉

ご予約 03-5337-6590

東京都新宿区西新宿8丁目4-1 6
ホテルローズガーデン ANNEX II

Lunch 11:30~14:30

L.O 14:00

Dinner 17:30~21:30 L.O 20:30
(火~木)

定休日

Dinner 17:30~22:30 L.O 21:30
(金・土)

日・祝・月

