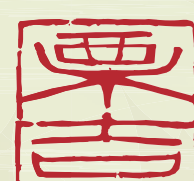


栗吉の旬コース



# 岩中豚蒸ししゃぶ

旬の豊富な彩り野菜と共にまろやかな旨みとコクがある岩手のブランド豚「岩中豚」をせいろで蒸したしゃぶしゃぶです。旨味をぎゅっと凝縮したお肉と野菜を好みの特製ダレにつけてお召し上がり下さい。



期間：6月3日（火）～8月30日（土）まで

【歓送迎会】初夏～夏の飲み会ご宴会をお探しのお客様／団体様のご予約はお気軽にご相談ください。  
3～6名様での個室ご利用から20名様前後でのフロア貸切まで承ります。

旬のコース＋飲み放題（二時間）

お一人様 七、〇〇〇円（税込）

お料理

季節の前菜盛り合わせ

本日のお造り

岩中豚と彩り野菜の蒸ししゃぶ

メの藻うどん

二時間飲み放題 ※ラストオーダー三十分前

瓶ビール

ハイボール・レモンサワー

日本酒各種・焼酎（麦、芋、米、栗）

果実酒（あらごしみかん、梅、ゆず）

かぼす酒

ワイン（赤、白）

ソフトドリンク

（オレンジ、グレープフルーツ、烏龍茶、茜茶）



写真はイメージです。仕入れ状況により内容を変更す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

東京都新宿区西新宿8丁目4-16

ホテルローズガーデン ANNEX II

ご予約 03-5337-6590

営業時間

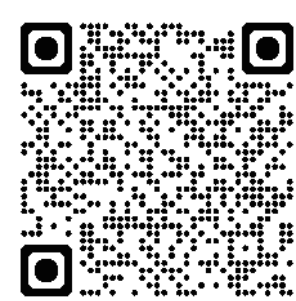
Lunch 11:30～14:30 L.O14:00

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



贅沢な作りの個室 大切なお客様、接待などにご利用ください



33席（カウンター7席、テーブル20席、個室6席）