ホテルローズガーデン新宿

2025年3月1日～5月31日
10名様～130名様

春のパーティープラン

フリードリンク付で 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春のパーティープラン。大人数でも安心な、完全プライベートルームはコンセプトの違うオークルーム、ローズルームの2施設でバラエティー豊かなブッフェ料理とドリンク飲み放題プランをご用意しております。親しい方々との集いや歓送迎会など、ご利用に応じてコースをお選びいただき、思い出に残る楽しいのひとときをお過ごしください。お料理スタイルは大皿スタイルでのアレンジや本格的なフレンチイタリアンのフルコースもご用意しております。

お写真はイメージです

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)

サワー･ジンソーダ

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)

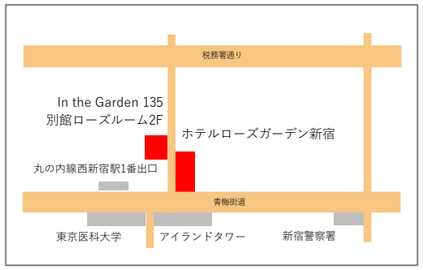
オプション

- 乾杯スパークリングワイン ￥440
- カクテル30種 ￥550

コーヒー ￥330

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ローストビーフに変更 お一人様￥1,650



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

HTL.ROSEGARDEN

HOTEL Rose Garden
ホテルローズガーデン新宿

小パーティー
In the Garden 135（別館1階）

ローズルーム（別館２階）

￥ 6, 600プラン

料理9品

コールドミート三種盛り合わせ
(鴨の味噌漬け・鶏肉のテリーヌ・パストラミハム)
トラウトサーモン スモークの香り
マーブルチーズとスモークチーズのカナッペ
本日のサンドウィッチ
筍とバジルチーズのペンネサラダ
モチモチリングイネ生パスタ
パーティーピッツァ
フリットミスト盛り合せ
つくば鶏ムネ肉のロースト和風おろしソース

￥ 7, 700プラン

料理11品

コールドミート三種盛り合わせ
(鴨の味噌漬け・鶏肉のテリーヌ・パストラミハム)
トラウトサーモンスモークの香り
カツオの藁焼きガーリックトマトソース
本日のサンドウィッチ
筍とバジルチーズのペンネサラダ
モチモチリングイネ生パスタ
パーティーピッツァ
ポテトとミートソースのグラタン
フリットミスト盛り合せ
豚肩ロースト和風おろしソース
プチガトー盛り合せ三種

￥ 8, 800プラン

料理12品

特選生ハムの盛り合わせ
トラウトサーモンスモークの香り
タコのカルパッチョセルバチコ添え
アソーテッドカナッペ
本日のサンドウィッチ
干しエビと彩り野菜サラダマルシェ
モチモチリングイネ生パスタ
パーティーピッツァ
バジルソーセージとジャガイモソテー本
日の鮮魚のポワレアンチョビクリーム
ニュージーランド産牛サーロインシャリアピンソース
プチガトー盛り合せ三種

オークルーム（本館２階）

フルコース￥13, 200～

メニュー例

彩り野菜インサラータ　さわやかな胡瓜のソース
Légumes colorés Insalata, vinaigrette Concombre léger
☆ ☆ ☆

天使の海老のリゾット　黒オリーブ風味
Rizotto de Crévette Obsiblues aux parfumes d'Olives noire
☆ ☆ ☆

海藻をまぶした鯛のヴァプール　アスパラガスとズッキーニ
生海苔のソースで
Dorade en croûte d'algues vapeur avec asperges, courgettes et sauce aux algues
☆ ☆ ☆

牛フィレ肉のポワレ　アッシパルマンティエ添え
赤ワインソースで
Filet de Bœuf poêlé avec Hachis Parmentier, Sauce au vin rouge
☆ ☆ ☆

甘みの喜び～旬の色をお皿に飾って～
～Plaisirs Sucrés～
☆ ☆ ☆

パン・コーヒーまたは紅茶
Pain・café ou Thé

ご注意事項

※会場貸し切りの場合は、別途会場使用料￥22,000を加算させて頂きます。
(弥生・卯月￥11, 000)
※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時間制でございます。
※ドリンクラストオーダーは終了10分前でございます。
※ご延長は事前にご相談ください。30分￥550にて承ります。
※立食/着席のスタイルはご相談ください。
※上記料金には消費税が含まれております。