こだわり和酒・ワインなど取り揃えております

酒肴と逸品

豆富 ゆかり酢	700円込
自家製 漬物	800円込
鮎の低温調理	1,500円込
和牛のしぐれ煮	1,200円込
天草黒毛和牛ホルモン煮込み	900円込
本日の生麩	900円込
産地直送の根菜と野菜のサラダ	1,600円込
生湯葉サラダ	1,300円込
蒸し野菜	1人前 1,280円込

造里

造里 冷たい出汁に添えて	1人前 1,800円込
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	1,900円込
産直海鮮炭火焼き	2,800円込～
藻塩、トマトケッカソース、レモン添え	
キンキの炭火焼き	
平目の炭火焼き	
※仕入状況で本日のお魚 ご用意ございます	
天草産黒毛和牛の炭火焼き	2,800円込～
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 ご用意ございます	

食事

天草和牛の土鍋ご飯	1人前 1,800円込
名物 石垣藻うどん	1,480円込
二種のたれ	

※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。

要予約 コース

夏季限定 岩中豚蒸ししゃぶコース 7000円

※ 8月30日まで

組子木箱彩り前菜盛り
産地直送鮮魚のお造里
岩中豚と彩り野菜の蒸ししゃぶ
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 鮮魚のお造里
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 鮮魚のお造里
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 留椀
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 鮮魚のお造里
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

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.O 14：00

Dinner 17：30～21：30 L.O 20：30（火～木）

Dinner 17：30～22：30 L.O 21：30（金・土）

定休日

日・祝・月