

期間限定

栗吉の季節のおすすめ



# 冷やしうどん

## 豆乳坦々冷やしもうどん

(冷やしもうどん・豆乳坦々ダレ・薬味・彩り八寸)

一、七三八円(税込)



クリーミーな豆乳をベースに、粗挽き肉の旨みとまろやかでほどよい辛味を利かせた冷製坦々ダレです。

## 豚しゃぶ冷やしもうどん

(冷やしもうどん・豚しゃぶダレ・薬味・彩り八寸)

一、七三八円(税込)



旨みたっぷりの豚しゃぶを盛り込んだクリーミーな漬けダレで、藻うどんを贅沢にお楽しみください。

# 石垣うどん

## 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餛飩をのせて、焼き目をパ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の一皿に仕上げました。当店自慢の逸品をお楽しみください。

※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。



## 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g  
三、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



## 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。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

昼  
ランチタイム  
コーヒー  
サービス  
※セルフサービス



当店の「もうどん」は、佐渡産アカモクを練り込んだヘルシーうどんです

海のスーパーフード アカモク

腸すっきり

フコイダン&アルギン酸で満腹&お通じサポート

ミネラルたっぷり

カリウム・カルシウム・マグネシウムでむくみ/貧血ケア

美肌&免疫UP

ポリフェノール&フコイタンで肌と免疫のダブルサポート

脂肪ケア

褐色成分フコキサンチンで内臓脂肪にアプローチ

豊富な水溶性食物繊維とフコキサンチン、ポリフェノール、様々なミネラル成分を含み、便秘改善・腸内環境の整備、脂肪燃焼・血糖値の抑制、抗酸化・美肌&免疫強化、骨強化、花粉症などアレルギー緩和、生活習慣病予防など、多方面の健康・美容メリットが期待できる海のスーパーフードです

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