

期間：9月2日(火)～11月29日(土)まで

栗吉の旬コース 岩中豚炭焼き 選べる「秋の土鍋ご飯」 飲み放題付

安全・品質にこだわったブランド豚を香り高い炭火焼きで楽しむ一品です。
ジューシーな肉質、深い旨味、季節野菜の風味が絶妙にマッチ。
食事の土鍋炊き込みご飯は三種からお好みのものをお選び頂けます。

選べる「土鍋炊き込みご飯」

- サーモンといくらの土鍋ご飯
- 熊本県産天草牛の土鍋ご飯
- 島根県、宮城県からの海鮮土鍋ご飯
(パエリア風)

お一人様 7,000円(税込)



岩中豚炭火焼き



前菜二点
組子木箱五点(刺身を含む)
岩中豚と季節野菜炭火焼き
土鍋ご飯、香の物、お吸い物
二時間飲み放題
※ラストオーダー三十分前

コース

要予約

季節を感じる 和のコース
大切なお食事 接待・お祝いに

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 鮮魚のお造り
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



栗吉 kuri-kichi 8800円 (全六品)

組子木箱彩り前菜盛り
産地直送 鮮魚のお造り
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 香物留碗
本日の甘味



栗舞 kuri-mai 6600円 (全六品)

組子木箱彩り前菜盛り
産地直送 鮮魚のお造り
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



アラカルト

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

- 豆腐 ゆかり酢 700円
- 自家製 漬物 800円
- 鮎の低温調理 1,500円
- 和牛のしぐれ煮 1,200円
- 天草黒毛和牛ホルモン煮込み 900円
- 蟹の甲羅焼き 時 価
- 本日の生麩 900円
- 産地直送の根菜と野菜のサラダ 1,600円
- 生湯葉サラダ 1,300円
- 蒸し野菜 1,280円
- 造里 冷たい出汁に添えて 1人前 1,800円
- 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
- 産地直送 炭火焼き 2,800円
- 藻塩、トマトケツカソース、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 ご注意ございます

- 天草産黒毛和牛の炭火焼き 2,800円
- 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 ご注意ございます

食事

- 天草和牛の土鍋ご飯 1,480円
- 名物 石垣藻うどん 1人前 1,800円



※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。

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