

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

「岩中豚と季節野菜の炭火焼き」は、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。素材本来の美味しさを存分に味わえる贅沢なお料理です。



岩中豚炭火焼き

選べる「土鍋炊き込みご飯」

下記の3種類から1種類お選び頂けます

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）



期間：9月2日(火)～11月29日(土)まで

【飲送迎会】9～11月のご宴会をお探しのお客様 / 団体様のご予約はお早めがおすすめです。

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

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

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、蕎麦茶）



ご対応可能人数：2名様～20名様

個室・カウンター・フロアと様々なタイプのお席をご用意しております。貸切も可能ですのでお気軽にご相談ください。

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）



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