

期間限定

栗吉の季節のおすすめ



冷やしうどん

漬けダレを選べる
冷やしもうどん

これからの季節に、栗吉名物のアカモク入り「もうどん」を、
ほどよい辛味の豆乳坦々、又は豚しゃぶと、
二種類の特製漬けダレでサッパリ
ひんやりとご賞味いただけます
夏の涼味とヘルシーさを兼ね備えた、
上質な「冷やしもうどん」をご提供いたします。



豆乳坦々冷やしもうどん

(冷やしもうどん・豆乳坦々ダレ・葉味
季節の彩り八寸盛り)

一、七三〇八円(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・葉味
季節の彩り八寸盛り)

一、七三〇八円(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。

ランチはコーヒーサービス ※セルフサービス

石垣もろどん

(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。

石垣もろどん 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。

石垣もろどん 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。

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、七三〇八円(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。
小鉢二種、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、〇〇八、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



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
満腹とお通じサポート

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&フコイダンで
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、色々なミネラル成分(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

※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。



栗吉

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉

ご予約 03-5337-6590

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

Lunch 11:30~14:30

LO14:00

Dinner 17:30~21:30 LO20:30
(火~木)

定休日

Dinner 17:30~22:30 LO21:30
(金・土)

日・祝・月

