

ホテルローズガーデン新宿

2025年6月1日～9月30日

10名様～130名様

夏のパーティープラン

フリードリンク付で お一人様 **¥6,600** 税込より

ホテルローズガーデン新宿がお届けする夏のパーティープラン。大人数でも安心な、完全プライベートルームはコンセプトの違うオークルーム、ローズルームの2施設でバラエティー豊かなブッフェ料理とドリンク飲み放題プランをご用意しております。ご利用に応じてコースをお選びいただき、思い出に残る楽しいひとときをお過ごしください。お料理スタイルは、大皿スタイルでのアレンジや本格的なフレンチイタリアンのフルコースもご案内出来ます。



小パーティー
In the Garden 135 (別館1階)



ローズルーム (別館2階)



お写真はイメージです

¥ 6,600プラン
料理9品

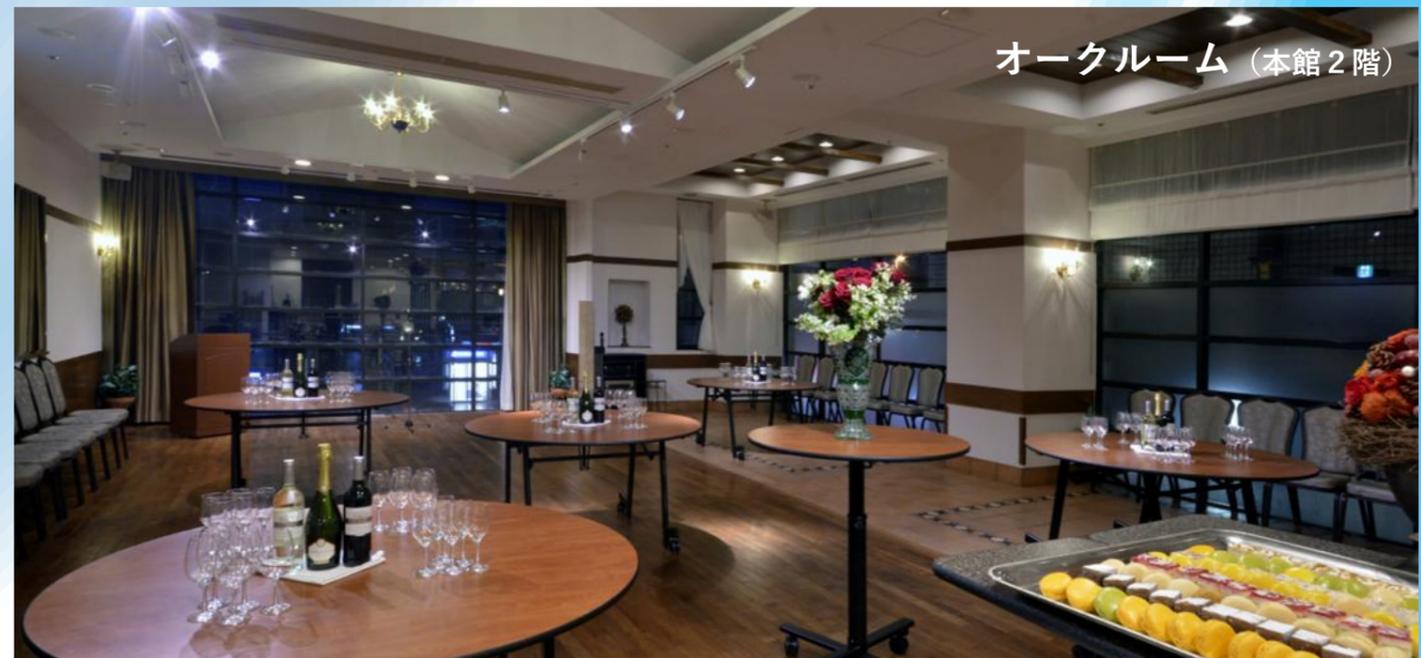
- シャルキュトリー盛り合せ
- スモークサーモン ローズガーデン風
- クリームチーズ蜂蜜風味 いぶりがっこ添え
- 本日のサンドウィッチ
- スイートコーンとゴボウサラダ
- ショートパスタシェフスタイル
- パーティーピッツァ
- フリットミスト盛り合せ
- つくば鶏ムネ肉のローストBBQソース

¥ 7,700プラン
料理11品

- シャルキュトリー盛り合せ
- スモークサーモン ローズガーデン風
- 鮮魚のカルパッチョ 茗荷添え
- 本日のサンドウィッチ
- スイートコーンとゴボウサラダ
- ショートパスタシェフスタイル
- パーティーピッツァ
- ベーコンブロックとジャガイモのソテー
- フリットミスト盛り合せ
- 若鶏と夏野菜のトマト煮込み
- プチガトー3種盛り合わせ

¥ 8,800プラン
料理12品

- 特選ハム盛り合せ
- スモークサーモン ローズガーデン風
- タコと野菜のグリシャ風
- アソーテッドカナッペ
- 本日のサンドウィッチ
- スイートコーンとゴボウサラダ
- ショートパスタシェフスタイル
- パーティーピッツァ
- 黒胡椒のソーセージ シュークルート添え
- 帆立のガーリックバターソテー
- ニュージーランド産牛サーロイン山椒ソース
- プチガトー3種盛り合わせ



オークルーム (本館2階)

フリードリンク付

瓶ビール・ワイン(白・赤)・各種サワー
ウイスキー(ハイボール可)・ジンソーダ
梅酒・焼酎(いいちこ・黒霧島)
日本酒(白鶴)・ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジ・グレープフルーツ)

割烹 栗吉 和食オプション料理

・冷製もうどん 30人前 ¥10,500
あかもくを練りこんだ贅沢なうどんです。
・栗吉のおいなりさん 30人前 ¥10,500
お食事のメにぴったりです。
※洋食プランメニューアイテムとの差し替えもご案内
出来ます。どうぞお気軽にご相談ください。

オプション

・乾杯スパークリングワイン ¥440
・カクテル30種 ¥550
・コーヒー ¥330
料理オプションプラン
・フルーツ盛り合わせ(30人前) ¥11,000
・プチガトー(お一人様) ¥550
・メインディッシュをローストビーフに変更
お一人様¥1,650



ホテルローズガーデン新宿

TEL03-3360-1533

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-1-3



ITL.ROSEGARDEN

ご注意事項

※会場貸し切りの場合は、別途会場使用料¥22,000を加算させていただきます。
(弥生・卯月¥11,000)
※少人数の場合は、別館1Fレストラン In the Garden135にて承ります。
※ご利用は2時間制でございます。
※ドリンクラストオーダーは終了15分前でございます。
※ご延長は事前にご相談ください。30分¥550にて承ります。
※立食/着席のスタイルはご相談ください。
※上記料金には消費税が含まれております。

