

ホテルローズガーデン新宿 2025年10月1日～2025年11月30日

10名様～130名様

秋のパーティープラン

¥6,600 税込より

フリードリンク付で お一人様

ホテルローズガーデン新宿がお届けする秋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。



お写真はイメージです

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。

秋の味覚 栗吉のおいなりさん 30人前 ¥10,500

お食事のみにぴったりです。

※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。

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)

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

TEL 03-3360-1533

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-1-3



小パーティー
In the Garden 135 (別館1階)



ローズルーム (別館2階)

¥6,600プラン

料理9品

コールドミート盛り合せ

(パストラミハム&鴨・チキンテリーヌ)

トラウトサーモンスモークの香り

チーズカナッペ アプリコット添え

本日のサンドウィッチ

ポテトサラダ彩り野菜添え

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 シャリアビンソース

¥7,700プラン

料理11品

コールドミート盛り合せ

(パストラミハム&鴨・チキンテリーヌ)

トラウトサーモンスモークの香り

カツオのわら焼きガーリックソース

本日のサンドウィッチ

ポテトサラダ彩り野菜添え

ショートパスタシェフスタイル

パーティーピッツァ

バジルソーセージ シュークルト添え

フリットミスト盛り合せ

若鶏と秋野菜のクリーム煮

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

トラウトサーモンスモークの香り

ポイルタコと野菜のギリシャ風

アソーテッドカナッペ

本日のサンドウィッチ

ポテトサラダ彩り野菜添え

ショートパスタシェフスタイル

パーティーピッツァ

バジルソーセージ シュークルト添え

鮮魚のポワレバター醤油ソース

ニュージーランド産牛サーロインシャリアビンソース

プチガトー3種盛り合わせ



オークルーム (本館2階)

ご注意事項

※会場貸し切りの場合は、別途会場使用料¥22,000を頂戴いたします。

(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。

