

期間限定

季節の

うどん

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

辛味を利かせた坦々ダレです。

豆乳坦々もうどん

一、七三八円（税込）

（冷やしもうどん・豆乳坦々ダレ・葉味・小鉢二種）

※写真はイメージとなります

石垣うどん

石垣もうどん

（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鰻鮓をのせて、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。

石垣もうどん 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。

石垣もうどん 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。

※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。



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g
三、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



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。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

昼

ランチタイム

コーヒーサービス

※セルフサービス



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&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&フコイタ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

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