



栗吉

1st anniversary

# 周年

おかげさまで「割烹栗吉」は、  
皆さまのご愛顧に支えられ  
開店一周年を迎えることができました。  
心より感謝申し上げます。

これを記念し、一周年の節目にふさわしい  
「期間限定特別コース」をご用意いたしました。  
四季折々の旬の食材を贅沢に使用し、  
心を込めてお届けする渾身の逸品の数々を  
この機会にぜひご堪能ください。

期間：11月1日(土)  
～11月29日(土)まで

一周年特別コース

結栗ゆいくり



この節目にあたり  
皆さまとのお縁(ゆい)を  
改めて大切に想い、  
特別なコース「結栗(ゆいくり)」を  
ご用意いたしました。  
厳選した旬の食材と  
こだわりの技が織りなす品々。  
温かく、記憶に残るひとときを  
どうぞご堪能ください。



結果コース+乾杯ドリンク

お一人様 八,〇〇〇円(税込)

結果コース+飲み放題付

お一人様 一〇,〇〇〇円(税込)

前菜三点盛り

季節の味わいを丁寧に盛り込んだ  
目にも美しいひと皿

産地直送 鮮魚のお造り

市場直送の新鮮な魚介を

割烹ならではの技で

天草和牛とオマール海老の炭火焼き

極上の旨味を引き出す

贅沢な炭火焼きの競演

本日の土鍋ご飯

椀アカモクうどん

季節素材を活かした、香り高い土鍋炊きご飯

アカモクを練り込んだうどん、メの一杯

本日のデザート

季節を感じる甘味で  
余韻までお楽しみください。

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、茜茶)

乾杯ドリンク

生ビール・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、茜茶)



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 LO14:00

Dinner 17:30~21:30 LO20:30

Dinner 17:30~22:30 LO21:30

定休日  
日・祝・月

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



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。

33席(カウンター7席、テーブル20席、個室6席)