

ホテルローズガーデン新宿

2025年12月1日～2026年1月31日

10名様～130名様

忘年会プラン

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では皆様に一年の総決算として、エレガントにそして華やかに多彩な会場と豊富なパーティープランで皆様に楽しい一時を演出いたします。ご予算や人数に合わせて、お好みの施設とお料理・お飲み物をお選びください。



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。

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(いーちこ・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
・ブチガトー(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



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

シェルクュトリー盛り合わせ
(鶏のテリーヌ・パストラミ・鴨のスマーク)
スモークサーモンローズガーデンスタイル
アソーテッドカナッペ
タマゴのクロワッサンサンドウィッチ
いぶりがっこポテトサラダ野菜添え
ショートパスタ シェフスタイル
パーティーピッツァマルゲリータ
若鶏の竜田揚げフライドポテト
豚肩ロース炙り焼き香草風味

¥ 7, 700プラン

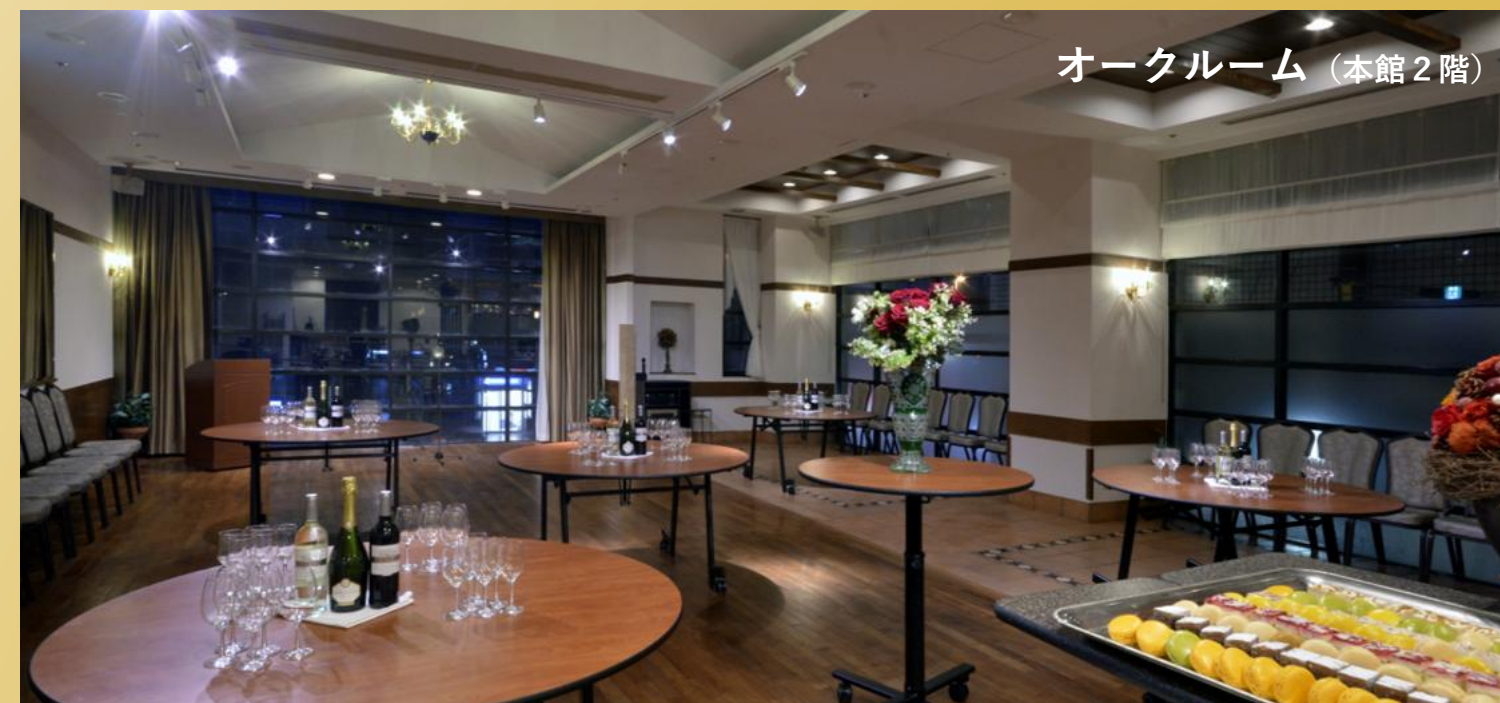
料理11品

シャルキュトリー盛り合わせ
(鶏のテリーヌ・パストラミ・鴨のスマーク)
スモークサーモンローズガーデンスタイル
本日の鮮魚のカルパッチョ
タマゴのクロワッサンサンドウィッチ
いぶりがっこポテトサラダ野菜添え
ショートパスタ シェフスタイル
パーティーピッツァマルゲリータ
ジャガイモとミートソースのグラタン
フリットミスト盛り合せ
豚肩ロースの炙り焼き香草風味
ブチガトー三種盛り合せ

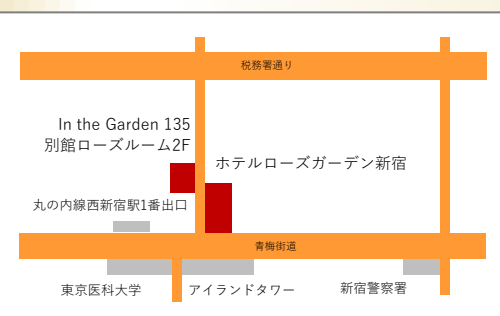
¥ 8, 800プラン

料理12品

特選ハム盛り合わせ
スモークサーモンローズガーデンスタイル
本日の鮮魚のカルパッチョ
タマゴのクロワッサンサンドウィッチ
彩り野菜のサラダマルシェ
ショートパスタ シェフスタイル
パーティーピッツァマルゲリータ
若鶏の竜田揚げ
鮮魚のボワレアンチョビソース
オーストラリア産サーロインステーキ
シャリアピンソース
ミニケーキとロールケーキの盛り合せ



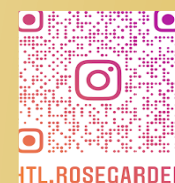
オークルーム (本館2階)



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



《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。