

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

・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



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

シェルクユトリー盛り合わせ
(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

プ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

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

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

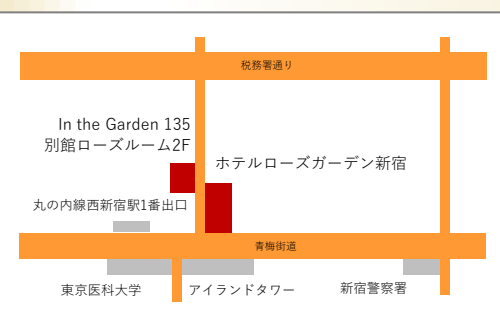
オーストラリア産サーロインステーキ

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



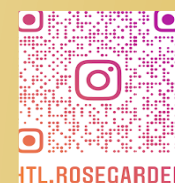
オークルーム (本館2階)



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。