

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

忘新年会プラン

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

お食事の〆にぴったりです。

※洋食プランメニュー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

・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



¥ 6,600プラン

料理9品

- シェルキュトリー盛り合わせ
(鶏のテリーヌ・パストラミ・鴨のスマーキ)
- スマーキュ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
- パーティーピッツアマルゲリータ
- 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
- 豚肩ロース炙り焼き香草風味
- ブチガトー三種盛り合せ

¥ 7,700プラン

料理11品

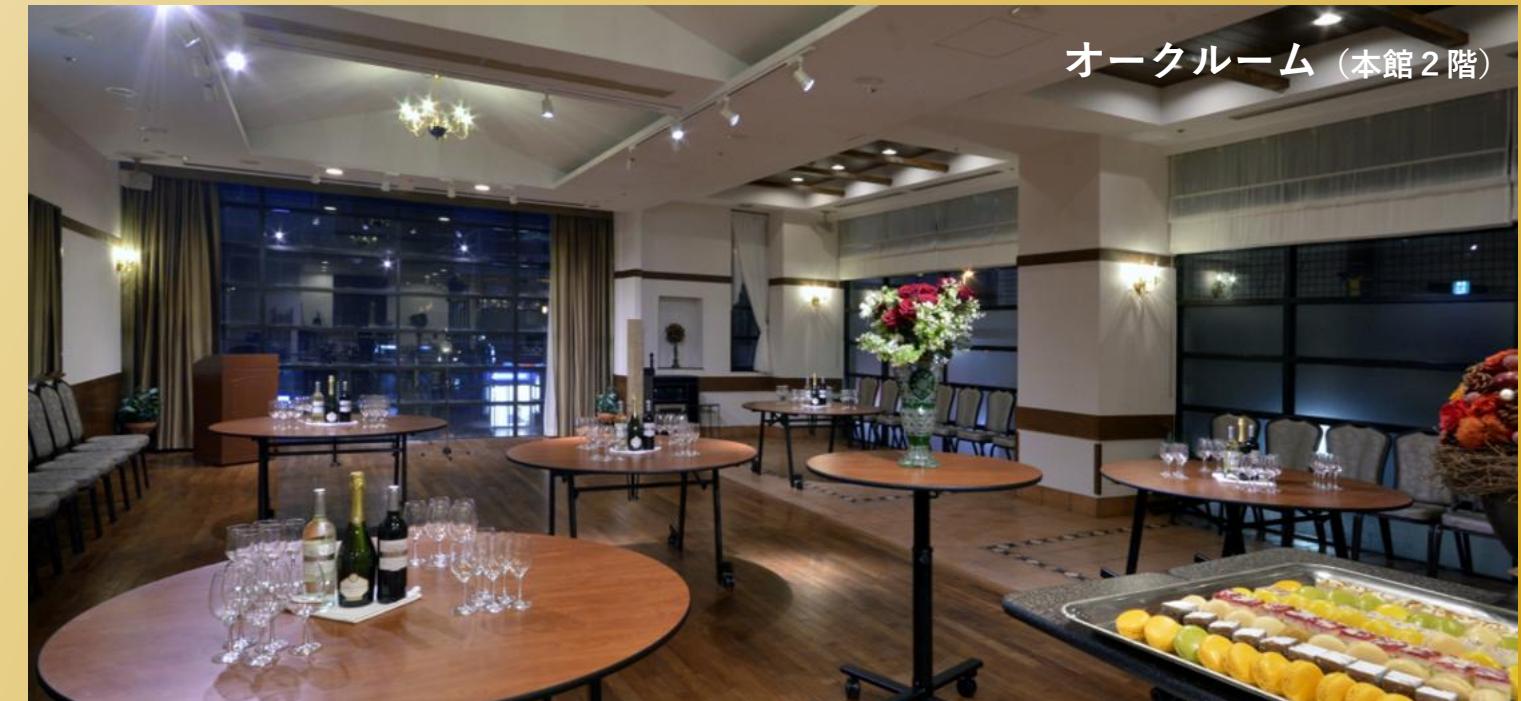
- シャルキュトリー盛り合わせ
(鶏のテリーヌ・パストラミ・鴨のスマーキ)
- スマーキュローズガーデンスタイル
- 本日の鮮魚のカルパッチョ
- タマゴのクロワッサンサンドウィッチ
- いぶりがっこポテトサラダ野菜添え
- ショートパスタ シェフスタイル
- パーティーピッツアマルゲリータ
- ジャガイモとミートソースのグラタン
- フリットミスト盛り合せ
- 豚肩ロース炙り焼き香草風味
- ブチガトー三種盛り合せ

¥ 8,800プラン

料理12品

- 特選ハム盛り合わせ
- スマーキュ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
- パーティーピッツアマルゲリータ
- 若鶏の竜田揚げ
- 鮮魚のポ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)



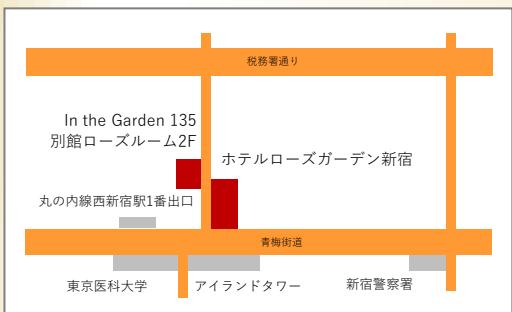
ホテルローズガーデン新宿

TEL03-3360-1533

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-1-3



HOTEL
Rose Garden
ホテルローズガーデン新宿



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。