

冬季限定 栗吉の御鍋



※お一人様料金です

仙台和牛のすきやき鍋コース

季節の前菜盛合せ・本日のお造り・仙台和牛のすきやき・メの藻うどん



コースのみ 9,000円(税込)
飲み放題付き 10,000円(税込)

黄金出汁の

しゃぶしゃぶ鍋コース

2時間飲み放題付き

季節の前菜盛合せ・本日のお造り・黄金出汁しゃぶしゃぶ・メの藻うどん



仙台牛しゃぶしゃぶ鍋 10,000円(税込)
選べる主役しゃぶしゃぶ鍋 8,000円(税込)
※寒鰯・岩中豚・ラム肉から
一種類お選びください

式色囲鍋コース

にしよくかいなべ

2時間飲み放題付き

川俣シヤモ出汁の豆乳白湯鍋 和麻辣火鍋 痺れ鍋

季節の前菜盛合せ・本日のお造り・式色囲鍋・メの藻うどん



仙台牛 式色囲鍋 10,000円(税込)
選べる主役 式色囲鍋 8,000円(税込)
※寒鰯・岩中豚・ラム肉から
一種類お選びください

2時間飲み放題
※ラストオーダー 30 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、粟) 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)

アラカルト

こだわり和酒・ワインなど取り揃えております

酒肴と逸品

豆腐 ゆかり酢 700円
自家製 漬物 800円
鮎の低温調理 1,500円
和牛のしぐれ煮 1,200円
天草黒毛和牛ホルモン煮込み 900円
栗吉の卵焼き 700円
本日の生麩 900円
産地直送の根菜と野菜のサラダ 1,600円
生湯葉サラダ 1,300円
蒸し野菜 1,280円

造里

造里 冷たい出汁に添えて 1人前 1,800円
南蛮醤油、塩ポン酢

石垣瓦焼

特別注文 石州瓦の器にて

厳選野菜の炭火焼き 1,900円
産直海鮮炭火焼き 2,800円

※仕入状況で本日のお魚をご用意ございます

天草産黒毛和牛の炭火焼き 2,800円

ザブトン トウガラシ ※入荷状況で他の部位をご用意ございます

食事

天草和牛の土鍋ご飯 1人前 1,480円
名物 石垣藻うどん 1人前 1,800円
厳選牛 出汁しゃぶしゃぶ 3,800円
厳選牛 すき焼き 3,800円

栗舞

kuri-mai 6600円 (全六品)

組子木箱 彩り前菜盛り
産地直送 鮮魚のお造り
季節野菜の逸品
岩中豚の炭火焼き
名物 石垣藻うどん
本日の甘味



栗吉

kuri-kichi 8800円 (全六品)

組子木箱 彩り前菜盛り
産地直送 鮮魚のお造り
旬魚と季節野菜の焼物
熊本県天草産和牛の炭火焼き
本日の土鍋ご飯 香物留椀
本日の甘味



栗華

kuri-hana 11,000円 (全七品)

季節のすり流し
組子木箱 彩り前菜盛り
産地直送 鮮魚のお造り
旬魚の焼物
熊本県天草産和牛の炭火焼き
藻うどんと土鍋ご飯
本日の甘味



※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。

二月より月曜日も営業いたします

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

(月~木) 17:30~21:30 L.O20:30
(金・土) 17:30~22:30 L.O21:30

定休日 日・祝