

ホテルローズガーデン新宿

2026年 2月1日～2月28日

20名様～130名様

冬のパーティープラン

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新宿がお届けする冬のパーティープラン。大人数でも安心な、完全プライベートルームはコンセプトの違うオークルーム、ローズルームの2施設でバラエティー豊かなbuffet料理とドリンク飲み放題プランをご用意しております。親しい方々との集いや歓送迎会など、ご利用に応じてコースをお選びいただき、思い出に残る楽しいのひとときをお過ごしください。お料理スタイルは大皿スタイルでのアレンジや本格的なフレンチイタリアンのフルコースもご用意しております。



ローズルーム（別館2階）



オークルーム（本館2階）

¥ 6, 600プラン

料理9品

シャルキュトリ盛り合せ
(鶏のテリーヌ・パストラミハム・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
半熟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 フライドポ添え
豚肩ロース炙り焼き香草風味

¥ 7, 700プラン

料理11品

シャルキュトリ盛り合せ
(鶏のテリーヌ・パストラミハム・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
半熟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
じゃがいも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
ブチガトー盛り合せ三種

¥ 8, 800プラン

料理12品

特選生ハムの盛り合わせ
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
半熟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
シャルリアビンソース
ミニケーキとロールケーキの盛り合わせ

オークルーム（本館2階）



洋食メニューオプション

- ・フルーツ盛り合わせ ¥12,000
- ・ブチガトー ¥16,500
- ・メインディッシュをロースビーフに変更 ¥1,650※お一人様料金

ホームメイド中華オプション

- ・蟹玉の甘酢あんかけ ¥16,800
- ・特製塩焼きそば ¥18,000
- ・揚げ物盛り合せ（春巻き、揚げシューマイ） ¥17,400

割烹栗吉和食オプション

- ・冷製うどん ¥10,500
- ・栗吉のおいなりさん ¥10,500

※各品目は30人前盛りです。

既存プランとのメニュー変更もご相談承ります。

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)

ドリンクオプション

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



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

ホテル公式サイト



ホテル公式Instagram



ご注意事項

- ※会場貸し切りの場合は、別途会場使用料¥22,000を加算させていただきます。(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時間とさせていただきます。
- ※立食/着席のスタイルはご相談ください。
- ※ドリンクラストオーダーは終了15分前となります。
- ※ご延長は事前にご相談ください。 30分 ¥550にて承ります。
- ※ 上記料金には消費税が含まれております。

