

栗吉の旬



深川仕立て

石垣うどん

江戸の伝統食「深川めし」を  
「もうどん」で

新鮮な生アサリのエキ스가ネギの甘みと  
相まってうどんに染み渡りなんとも  
言えない風味が口いっぱいに広がります。

昼

ランチタイム  
コーヒー  
サービス

※セルフサービス

期間限定

深川仕立て 石垣もうどん 彩八寸膳

(深川仕立て石垣もうどん・彩り八寸・小鉢) 2,200円(税込)



石垣もうどん

彩八寸膳

(石垣もうどん・胡麻とかえしのたれ・彩り八寸・小鉢)

2,000円(税込)



鴨南蛮石垣もうどん

彩八寸膳

(鴨南蛮の石垣もうどん・彩り八寸・小鉢)

2,300円(税込)



岩中豚 石垣もうどん

彩八寸膳

(岩中豚ローストの石垣もうどん・彩り八寸・小鉢)

2,650円(税込)



本日の岩中豚瓦焼き御膳

(本日の岩中豚瓦焼き・彩り八寸・小鉢・汁物・白米・香もの)

2,200円(税込)



本日の牛肉瓦焼き御膳

(本日の牛肉瓦焼き・彩り八寸・小鉢・汁物・白米・香もの)

100g 4,000円(税込)~

当店の「もうどん」は、佐渡産アカモクを  
練り込んだヘルシーうどんです

海のスーパーフード アカモク

腸すっきり

フコイダン&アルギン酸で  
満腹とお通じサポート

ミネラルたっぷり

カリウム・カルシウム・マグ  
ネシウムでむくみ/貧血ケア

美肌&免疫UP

ポリフェノール&フコイタンで  
肌と免疫のダブルサポート

脂肪ケア

褐色成分フコキサンチンで  
内臓脂肪にアプローチ

豊富な水溶性食物繊維とフコキサンチン、ポリフェノール、色々  
なミネラル成分を含み、便秘改善・腸内環境の整備、脂肪燃焼・  
血糖値の抑制、抗酸化・美肌&免疫強化、骨強化、花粉症などア  
レルギー緩和、生活習慣病予防など、多方面の健康・美容メリッ  
トが期待できる海のスーパーフードです



栗吉

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉

東京都新宿区西新宿 8丁目 4-16

ホテルローズガーデン ANNEX II

ご予約 03-5337-6590

営業時間

Lunch 11:30~14:30 L.O14:00

Dinner 17:30~21:30 L.O20:30

(月~木)

Dinner 17:30~22:30 L.O21:30

(金・土)

定休日

日・祝

贅沢な作りの個室 大切なお客様、接待などにご利用ください



33席 (カウンター7席、テーブル20席、個室6席)

ご対応可能人数：2名様~20名様

個室・カウンター・フロアと様々なタイプのお席をご用意しております。貸切も  
可能ですのでお気軽にご相談ください。