

栗吉旬のコース

岩中豚と夏のお野菜



《蒸し》しやぶ

塩ポン酢と濃厚胡麻だれ

特選銘柄 岩中豚 (岩手県北上平野産)

豊かな自然と徹底した衛生管理 (SPF) で育てられた岩手を代表する最高級銘柄。

澄んだ脂の甘み

蒸すことで上質な脂が溶け出し、ソースのようなコクに。

雑味のないピュアな味

アクや臭みが驚くほど少なく、お肉本来の香りが立ちます。

シルクの食感

きめ細かな肉質は、加熱しても驚くほどしっとり柔らか。



岩手の清流が育んだ甘みのエリート

蒸して、とろける、岩中豚

《蒸し》しやぶ コース

2時間飲み放題付き

お一人様 九、〇〇〇円 (税込)

【涼味】 とうもろこしのすり流し

季節の小鉢

【華膳】 組子木箱前菜5品盛合せ

【旬味】 刺身三点盛合せ

【主役】 岩中豚の蒸ししやぶ

塩ポン酢 胡麻だれ

ビタミン豊富で夏バテ予防にも嬉しい

岩中豚をさっぱりとした

「塩ポン酢」と濃厚な「ごまだれ」で

豚肉のまろやかな

甘みを引き立てます。

【メ】 当店名物「藻うどん」

ミネラル豊富な藻うどんを、つるりと喉越し良く。

通常コース

栗 舞 (全六品) 六、六〇〇円(税込)

彩り前菜盛り・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 (全六品) 八、八〇〇円(税込)

彩り前菜盛り・鮮魚のお造り・旬魚と季節野菜の焼物

天草産和牛の炭火焼き・本日の土鍋ご飯・季節物留櫛・本日の甘味

栗 華 (全七品) 一、一〇〇円(税込)

季節のすり流し・彩り前菜盛り・鮮魚のお造り・旬魚の焼物

天草産和牛の炭火焼き・藻うどんと土鍋ご飯・本日の甘味

※通常コースには飲み放題は付いておりません。オプションにて「飲み放題」をお付けできます。



期間：6月1日(月)～8月31日(月)まで

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 LO14:00 Dinner 17:30～21:30 LO20:30 (月～木)

定休日

日・祝 Dinner 17:30～22:30 LO21:30 (金・土)

33席 (カウンター7席、テーブル20席、個室6席)

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



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。

