



期間限定



岩中豚と夏野菜

〈蒸ししゃぶコース〉



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】
岩中豚の蒸ししゃぶ
塩ポン酢 胡麻だれ
本コースのメイン。

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。

【メニュー】
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。

特選銘柄 岩中豚 (岩手県北上平野産)

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。

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

造り

造り 冷たい出汁に添えて

南蛮醤油、塩ポン酢

1人前 1,800円迄

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円迄
産直海鮮炭火焼き	2,800円迄

※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円迄
--------------	---------

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 1,800円迄
名物 石垣藻うどん	1,480円迄
厳選牛 出汁しゃぶしゃぶ	3,800円迄
厳選牛 すき焼き	3,800円迄

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



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



※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。

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 17:30~21:30 L.O20:30 (月~木)

Dinner 17:30~22:30 L.O21:30 (金・土)

定休日

日・祝