

期間：9月1日(火)～11月30日(月)まで

秋の味覚

松茸と木の子土鍋御飯 牛タン炭火焼きコース

「献立」

先付け二点

木箱前菜五点

島根、宮城県の

旬の魚介の炭火焼き

国産牛タンの炭火焼き

松茸入り木の子の土鍋ご飯

本日の栗の甘味

2時間飲み放題付き

お一人様 九、〇〇〇円(税込)

オプションにて

お刺身三点盛合せ

二、〇〇〇円(税込)

松茸入り木の子の土鍋ご飯

飲み放題付

※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、栗)
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、蕎麦茶)

国産牛タンの炭火焼き

牛たんの旨味に香る 松茸飯

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 香物 留枕
本日の甘味

栗華 (全七品)

一、一、〇〇〇円(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

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新宿 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

Dinner 17:30～22:30 LO21:30
(金・土)

日・祝

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。

