12月30日（水）～1月4日（月）まで

Available December 30 – January4

※対応可能人数 2 名様～ 20 名様

Available for groups of 2-20 guests

忘新年会 懐石プラン

コースのみ ¥9,000

コース＋飲み放題 ¥12,000



組子木箱 彩り前菜盛り
Seasonal Appetizers, served in a traditional Kumiko Box

産地直送 鮮魚のお造里
Chef's Selection of Fresh Sashimi, carefully sourced from across Japan

旬魚と季節野菜の焼物
Grilled Seasonal Fish and Vegetables

熊本県天草産和牛の炭火焼き
Charcoal-Grilled Kumamoto Amakusa Wagyu Beef

本日の土鍋ご飯 香物 留椀
Today's clay pot rice, served with Japanese pickles and Soup

本日の甘味
Today's Dessert

2時間 飲み放題
（ラストオーダー 30 分前）

2-Hour Free-Flow Drinks Included
※Last order: 30 minutes before the end

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、烏龍茶）

Bottled beer • Highballs • Lemon sours • Selection of Sake
Shochu (Barley, Sweet Potato, Rice, Chestnut)
Fruit liqueurs (Mandarin, Plum, Yuzu, Kabosu) • Wine (Red, White)
Soft Drinks (Orange juice, Oolong tea)





選べる鍋スープ
2種類お選び頂けます

"Twin Flavour" Hot Pot
Please select two soups from the four choices below

すき焼き Sukiyaki (Sweet Soy)
しゃぶしゃぶ Shabu-Shabu (Mild Sea Herb)
麻辣 Mala (Spicy Sichuan Pepper)
豆乳白湯 Soy Milk Paitan (Rich and Silky Soy)

2時間飲み放題付き

金目鯛の弐色囲鍋プラン ¥10,000

先付 2 点・組子木箱 前菜 5 点盛り合わせ・刺身 3 点盛り・弐色囲鍋・藻うどん
Splendid Alfonsino Fish/Two-flavour Hot Pot Course
2-Hour Free-Flow Drinks Included
選べる鍋スープ（お好みを二種類）
すき焼き・しゃぶしゃぶ・麻辣・豆乳白湯



Two Appetisers/ Kumiko Wooden Box - Assortment of five Appetisers/Assortment of three selected Sashimi types/ "Twin Flavour" Hot Pot / Chef Specialty Mo-Udon (Sea Herb Udon Noodles)

"Twin Flavour" Hot Pot- Please select two soups from the four choices below –
Sukiyaki (Sweet Soy)/Shabu-Shabu (Mild Sea Herb)/Mala (Spicy Sichuan Pepper)/Soy Milk Paitan (Rich and Silky Soy)

2時間飲み放題付き

天草和牛の弐色囲鍋プラン ¥12,000

先付 2 点・組子木箱 前菜 5 点盛り合わせ・刺身 3 点盛り・弐色囲鍋・藻うどん
Amakusa Beef /Two-flavour Hot Pot Course
2-Hour Free-Flow Drinks Included
選べる鍋スープ（お好みを二種類）
すき焼き・しゃぶしゃぶ・麻辣・豆乳白湯

Two Appetisers/ Kumiko Wooden Box - Assortment of five Appetisers/Assortment of three selected Sashimi types/ "Twin Flavour" Hot Pot / Chef Specialty Mo-Udon (Sea Herb Udon Noodles)

"Twin Flavour" Hot Pot- Please select two soups from the four choices below –
Sukiyaki (Sweet Soy)/Shabu-Shabu (Mild Sea Herb)/Mala (Spicy Sichuan Pepper)/Soy Milk Paitan (Rich and Silky Soy)

2時間飲み放題付き

岩中豚の弐色囲鍋プラン ¥9,000

先付 2 点・組子木箱 前菜 5 点盛り合わせ・刺身 3 点盛り・弐色囲鍋・藻うどん
Iwachu Pork /Two-flavour Hot Pot Course
2-Hour Free-Flow Drinks Included
選べる鍋スープ（お好みを二種類）
すき焼き・しゃぶしゃぶ・麻辣・豆乳白湯



Two Appetisers/ Kumiko Wooden Box - Assortment of five Appetisers/Assortment of three selected Sashimi types/ "Twin Flavour" Hot Pot / Chef Specialty Mo-Udon (Sea Herb Udon Noodles)

"Twin Flavour" Hot Pot- Please select two soups from the four choices below –
Sukiyaki (Sweet Soy)/Shabu-Shabu (Mild Sea Herb)/Mala (Spicy Sichuan Pepper)/Soy Milk Paitan (Rich and Silky Soy)

表記の金額は全て税込です　All prices include tax.

酒肴と逸品 *Sake Accompaniments & Premium À La Carte*

豆富 ゆかり酢 ¥700
Tofu with Red Shiso (Yukari) Vinegar Sauce

自家製 漬物 ¥800
Homemade Japanese Pickles

鮎の低温調理 ¥1,500
Slow-Cooked Sweetfish (Ayu)

和牛のしぐれ煮 ¥1,200
Wagyu Beef Shigureni (sweet soy simmered beef)

天草黒毛和牛ホルモン煮込み ¥900
Simmered Amakusa Wagyu Beef Tripe

栗吉の卵焼き ¥700
Kurikichi's Signature Rolled Omelet (Tamagoyaki)

本日の生麸 ¥900
Today's Nama-Fu (Japanese wheat cake)

産地直送の根菜と野菜のサラダ ¥1,600
Fresh Root Vegetable & Green Salad (Direct from the Market)

生湯葉サラダ ¥1,300
Fresh Yuba salad (made from soy milk)

蒸し野菜（1 人前） ¥1,280 per serving
Steamed seasonal vegetable

造り *Sashimi*

造里　南蛮醤油、塩ポン酢
Chef's selection of seasonal sashimi ¥1,800 per serving
Served with chilled dashi broth, Nanban soy sauce, and Salt ponzu.

瓦焼 特別注文 石州瓦の器にて *Kawara-Yaki*

厳選野菜の炭火焼き ¥1,900
Charcoal-Grilled Fresh vegetable, carefully sourced from across Japan

産直海鮮炭火焼き from¥2,800
Charcoal-Grilled Fresh seafood, carefully sourced from across Japan

天草産黒毛和牛の炭火焼き from¥2,800
Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Beef from Amakusa
ザブトン *Zabuton (highly marbled premium cut)*
トウガラシ *Togarashi (tender lean shoulder cut)*

※仕入状況で本日のお魚 ご用意ございます
※*Seafood selections vary depending on seasonal availability and daily sourcing*

アラカルト
À La Carte

こだわり和酒・ワインなど取り揃えております
A selection of Japanese sake and fine wines is also available.

食事 *Rice & Noodles*

天草和牛の土鍋ご飯 ¥1,800 per serving
Clay pot rice with Amakusa Wagyu Beef

名物 石垣藻うどん ¥1,480
Our Signature Ishigaki "Mo-Udon" ocean herb noodles

厳選鍋物 *Premium Hot Pot Selection*

厳選牛 出汁しゃぶしゃぶ from¥3,800
Premium Beef Shabu-Shabu in dashi broth

厳選牛 すき焼き from¥3,800
Premium Beef Sukiyaki









KURIKICHI 栗吉
ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉

営業時間

Lunch
11：30～14：30 L.O 14：00

Dinner（月～木）
17：30～21：30 L.O 20：30
（金・土）
17：30～22：30 L.O 21：30

定休日
日・祝

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。

33 席（カウンター 7 席、テーブル 20 席、個室 6 席）

ご予約 03-5337-6590