

日本料理 さくら

25th ANNIVERSARY
第一ホテル両国
感謝とともに紡ぐ未来

特別
会席

開業25周年

イベント献立

雅味一会

匠の技の出逢い

2025.6.4 (水) - 28 (土)

時間 | 17:30~21:00 (最終受付 19:00)
定休日 | 月・火曜日および日曜日ディナー

和食調理長、シェフが創り出す独創的で洗練された数々の料理をお楽しみいただけます。
期間限定のコラボレーションを、ぜひこの機会にご堪能ください。

1名様 9,000円

開業25周年記念 25%割引

6,750円

前日までの
完全ご予約制

※水曜日のご利用は日曜日午前中まで

第一ホテル両国
オリジナルカクテル

粹
-IKI-

日本酒の辛口と
柚子の爽やかさが融合し、
甘酒の滑らかさが
優しいカクテル。

料金 1,000円

開業25周年記念
25%割引

料金 750円

〈南部ベストリシェフ特別デザート〉
マンゴーのスープ
〜和三金のパンナコッタを浮かべて〜

〈食事〉洋食または和食からお選びください
洋食：二十五穀米岩海苔焼きリゾット
和食：鯛めし 赤出汁(華菜・粉山椒) 香の物

〈鍋物〉
山菜牛鍋 魚貝出汁仕立て
A4和牛うるい 長蕨 芹
長葱 姫竹 鳴門若布 柚子塩ぽん酢

〈油物〉
北海道産帆立貝柱のパン粉揚げ
野菜 割りソース

〈造り〉
炭火炙り鰻 竹筒水の中に
初鰻 香味野菜 山葵 土佐醬油

〈金澤シエフ特製洋風碗〉
玉蜀黍の冷製ポタージュ

〈前菜〉
・翡翠チーズ豆腐 天豆 美味出汁
・道明寺若鮎竹の皮包み
・炙り本唐墨・蛸菜らか煮 露青煮
・海老旨味漬け・姫鰯巻き 黄味酢
・玉子かすてら・丸十艶煮



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

〒130-0015 東京都墨田区横綱 1-6-1
<https://www.dh-ryogoku.com>

宴会・レストラン予約
TEL: 03-5611-5444

※写真はイメージです。※料金には、消費税とサービス料10%が含まれております。※都合により、内容が変更になる場合がございます。