

RYOGOKU 両国ストーリー Story

第一ホテル両国 ホテルインフォメーション



おかげさまで
ホテル開業25周年



25th ANNIVERSARY
第一ホテル両国
感謝とともに紡ぐ未来





シェフ 金澤 宏之



和食調理長 藤田 賢久



シェフパティシエ 岡部 敦志

匠の饗宴

和食調理長・
シェフ・シェフパティシエ



開業25周年記念イベント 美味交響曲 和洋の宴 ~技と心のハーモニー~

ホテルのトッププロフェッショナル3名が、その技と情熱を披露する開業25周年記念イベント。和食調理長、シェフが作り出す独創的で洗練された料理の数々をご賞味ください。

1名様 10,000円 / ベアリング(飲物4種) 2,800円
※各料金、消費税・サービス料10%込
期間 / 5月31日(土) [受付]17:30~ [食事]18:00~21:00
会場 / 25階 日本料理 さくら

〈前菜〉翡翠チーズ豆腐 天豆 美味汁 / 道明寺 鮎竹の皮包み / 炙り本唐墨 / 蜜烏賊と海老の木の芽ジュレ / 姫鯛粘巻き 黄味酢 / 玉子かすてら / 丸十艶煮
〈金澤シェフ特製洋風〉 蕪青のポターージュ
〈造里〉 炭火炙り豚男〜竹筒水の中に〜 (初勝男炭炙り・香味野菜・山葵・土佐醤油)
〈焼物〉 栄螺デミ味焼パイ包焼き(栄螺・筍・姫玉蜀黍・青アスパラガス・はじかみ)

〈鍋物〉 山菜牛鍋〜魚貝出汁仕立て〜(A5黒毛和牛・うるい・長蕨・芹・長葱・姫竹・鳴門若布・柚子塩ぼん酢)
〈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 (鶏出汁の軽いソース・帆立貝・アスパラガス等)
和食…にぎり寿司(本舗中トロ・白身・勘八いくら・帆立貝・玉子焼き) / 赤出汁(蕪菜・粉山椒)
〈岡部シェフパティシエ特別デザート〉 マンゴーのスープ〜和三盆のパンナコッタを浮かべて〜 ※都合により内容が変更になる場合がございます



25年間のご愛顧に感謝を込めて 美食と安らぎの特別な時間をお届け

レストラン Restaurant



アゼリアオリジナル和洋スイーツ、セイボリーをお楽しみください。

予約制 1日数量限定

アフタヌーンティー Petit Bonheur "プチボヌール" ~小さな幸せ~

1セット2名様 8,000円(税込)
期間 / 2026年3月31日(火)まで
時間 / 11:30~17:00 ※席の利用は2時間制
(スイーツ) ほうじ茶マカロン / 抹茶チーズケーキ / 黒糖パウンドケーキ / あんバター抹茶スコーン / 両国さくら館子かるかん蒸し / 両国下町プリン / 泡クリーム・黒糖わらび餅 / 抹茶わらび餅
(セイボリー) ボンデージュと生ハム / キューカンパーサラダ / ロールサンド / 野菜のケーキサレ / トリュフの風味オムレツサンド / セイボリー・カカオクレープ (飲物) 紅茶(5種) / ハーブティー(4種) / コーヒー / 日本茶 / ほうじ茶 / 鉄観音
※仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます ※3日前までの予約制

25th 記念プラン プレミアムスフレロール ケーキ〜結〜

ネーミングの"結"は地元両国の義理人情や情緒あふれる土地柄を踏まえ人と人を"結ぶ"意味を込め表現。試行錯誤を重ねて完成したしっとり軽いプレミアムロールケーキ。

[1ピース] 680円 / [1ロール(17.5cm)] 3,500円
※ロールは3日前までの予約制
期間 / 3月1日(土)~5月31日(土)



25th 記念プラン プレミアムチーズケーキ ~翠奏~

和三盆や京都産宇治抹茶を使った、和素材を活かしたプレミアム感のあるチーズケーキ。"翠"は抹茶の色、"奏"は味覚のハーモニーの意味があります。

[1ピース] 720円 / [ホール 4号(12cm)] 5,200円
※ホールは3日前までの予約制
期間 / 3月1日(土)~5月31日(土) ※各料金税込

各プランのご予約・お問い合わせ

宴会 Banquet



25th 記念プラン 同窓会プラン

1名様 9,000円
※料理・飲物・会場費・音響・照明料、消費税、サービス料10%込
※延長料金30分に付き1名様800円(税・サ込)
期間 / 2026年3月31日(火)まで
時間 / 11:00~21:00の間で120分
人数 / 10~200名
※立食・着席ビュッフェは、20名より、卓盛は10名より
料理 / 和洋中ビュッフェもしくは和洋中卓盛
飲物 / 瓶ビール・ウイスキー・ワイン(赤・白)・麦焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶

各プランのご予約・お問い合わせ



開業25周年イベント献立 特別会席 雅味一会 ~匠の技の出会い~

1名様 9,000円 25%割引 6,750円
※消費税・サービス料10%込
期間 / 2025年6月4日(水)~28日(土) 17:30~21:00 ※前日までの予約制
定休日 / 月・火曜日、日曜ディナー
会場 / 25階 日本料理 さくら
〈前菜〉 翡翠チーズ豆腐 天豆 美味汁 / 道明寺鮎竹の皮包み / 炙り本唐墨 / 蛸柔らか煮 蕪青煮 海老旨味漬け / 姫鯛粘巻き 黄味酢 いくら / 玉子かすてら / 丸十艶煮
〈金澤シェフ特製洋風〉 玉蜀黍の冷製ポターージュ
〈造里〉 炭火炙り豚男〜竹筒水の中に〜 (初勝男炭炙り・香味野菜・山葵・土佐醤油)

25th 記念プラン 第一ホテル両国オリジナルカクテル 粋-IKI- 日本酒の辛口と柚子の爽やかさが融合し、甘酒の滑らかなさが優しいカクテル。 料金 1,000円(税込) 期間 3月1日(土)~5月31日(土) 開業記念価格 250FF▶750円(税込) ※さくらもサービス料はいたしております



特典 ①幹事様の事前打合せ会場(1回に付き120分、最大2回まで)の無償提供。コーヒーサービス ②映像機器一式の無料貸し出し(スクリーン・プロジェクター) ③会場利用時間30分延長無料(最大150分の利用/フリードリンクは120分) ④乾杯用のスパークリングワインのご提供 ※③④の特典は、小・中・高、大の卒業後25年(2000年卒業)の同窓会のみ対象

日本料理 さくら

25th 記念プラン 【第6弾】5月場所所期間中10室限定! 大相撲観戦チケット& ホテルスタッフ厳選 お土産付きご宿泊プラン

ご好評いただいております【大相撲5月場所】【マスB席】【イスA席】【当日券】観戦ご宿泊プラン(朝食付き)に加え、ホテルスタッフ厳選大相撲グッズ付き、5月場所所期間中10室限定の特別ご宿泊プランをご用意いたしました。
【マスB席】1名様(4名様利用) 23,250円より
【イスA席】1名様(2名様利用) 25,750円より
※料金には、1泊、朝食、大相撲観戦チケット、ホテルスタッフ厳選大相撲グッズ、消費税、サービス料10%込
※ホテルスタッフ厳選大相撲グッズ(絵巻付【令和7年5月場所】、満員御礼てぬい、抱き枕 だいく山(70cm)、角力チョコレート【12枚入】) ※都合により内容が変更になる場合がございます。
※本プランは、大相撲観戦チケット付きのため、お申込みと同時にキャンセル料が発生いたします。あらかじめご了承ください。



満員御礼てぬい(左)と抱き枕(右) プレミアムツインC(48.7㎡)

25th 記念プラン 【第5弾】1日1室限定! 和洋スイーツのアフタヌーンティー 「喜福三段玉手箱」をお部屋で堪能するご褒美ステイ! (朝食付き・13時アーリーチェックイン)

25th 記念プラン 東京スカイツリー®が近くに見える第一ホテル両国。ホテルならではのおもてなしと、東京スカイツリー®が一望できるプレミアムツインC(48.7㎡)にてゆったりとご滞在ください。 1名様(2~4名様利用時) 15,000円より ※料金には、1泊、アフタヌーンティー、朝食、消費税、サービス料10%込

25th 記念プラン 【第4弾】おかげさまで25周年 墨田区在住・在勤の方 限定プラン(朝食付き)

25th 記念プラン 1室(2名様利用) 25,000円より ※1泊2食、②のみお土産、消費税、サービス料10%込(①、②とも各1日1室限定) 期間 / 2025年9月30日(火)まで 内容 / ①1泊2食付き 夕食(日本料理 さくら「ちゃんこ鍋御膳」)、朝食付き ※プレミアムツインA(26.8㎡)22~24F ②1泊2食付き 夕食(日本料理 さくら「ちゃんこ鍋御膳」)、朝食、相撲関連のお土産付き ※モテレートツインA(19.2㎡)14~19F

お問合わせ 宿泊予約 TEL.03-5611-8494 [受付時間] 10:00~17:00(平日のみ) 上記3プランのご予約は、ホテル公式HP限定となります。各二元コードをご利用ください。お電話でのご予約は承っておりません。

宿泊 Stay 詳細はこちら

詳細はこちら

①プレミアムツインA ②モテレートツインA 詳細はこちら

※写真はイメージです。※掲載内容は予告なく変更される場合があります。

RESTAURANT

日本料理 さくら
日本料理 さくら
ランチビュッフェ

大人気の熱々ちゃんこ鍋ほか、種類豊富な小鉢やデザートなど、たっぷり90分間食べ放題でお楽しみいただけます。
また、食べ放題のお料理のほか、お選びいただけるメイン料理や料理長おすすめ料理は出来立てをお召し上がりいただけます。
お野菜をたっぷり使用したヘルシーなお料理をご堪能ください。

【メイン料理】
握り寿司、和のジンギスカン、本日の焼物 より1品
【料理長おすすめ料理】
大椎茸のバターソテー、帆立貝のフライ、金頭の旨味あんかけ より1品

料 金 / [平 日] 大人 3,600円 / 小学生 1,800円 / 幼児 900円
[土・日・祝日] 大人 3,900円 / 小学生 1,950円 / 幼児 975円
※各料金には消費税が含まれております。
時 間 / 11:30~15:00 ◎1部 11:30~13:00 ◎2部 13:30~15:00
※ランチビュッフェは、完全入替制の2部制
定休日 / 月、火曜日



寿司二段箱御膳

料 金 / 1名様 5,000円
※消費税、サービス料10%が含まれております。
時 間 / 17:30~21:00 (L.O.19:00)
定休日 / 月・火曜日、日曜ディナー
季節のお浸し / 帆立貝のパン粉揚げ / 茶碗蒸し / 握り寿司(一段)本鮭中トロ / サーモン、白身、海老、いくら、玉子焼き、酢生姜(二段)本鮭赤身、青物、烏賊、貝類、ねぎトロ、沢庵 / 赤出汁 / パニライアス わらび餅 黒蜜
※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



さくら個室プラン

経験豊富な板長が、四季折々の食材にこだわり、繊細かつ大胆な料理を五感でお楽しみいただけます。慶事、法事、会食、接待など様々な用途でご利用ください。
料 金 / 1名様
会席料理 [ランチ] 6,600~15,000円
[ディナー] 8,500~15,000円
飲み放題プラン(2時間) 3,000円
プレミアム飲み放題プラン(2時間30分) 4,000円
※室料(1室)3,000円(税込) ※6~14名様ご利用可 ※各料金には消費税、サービス料10%が含まれております。
時 間 / 11:30~15:00、17:30~21:00 (L.O.19:00) 定休日 / 月・火曜日、日曜ディナー



スプリングセレクションランチ



春の訪れを感じる彩り豊かな季節限定特別ランチ。旬の食材をふんだんに使い、一皿ごとの春の香りと味わいが楽しめます。
料 金 / 1名様 2,200円(税込)
期 間 / 4月30日(木)まで
時 間 / 11:30~14:30
内 容 / 春野菜としらすのサラダ
桜海老とアスパラガスのスープ
フィレンツェ風ポルベッティ 春の彩り
パンナコッタ キウイフルーツソース
パン コーヒーまたは紅茶

BANQUET

プライベートパーティープラン

ゆっくりと過ごせる個室で大切な友人とのお集まりやランチを兼ねておしゃべりを満喫したい、いつもと違うティータイムに。
料 金 / 1名様 5,000円
※お料理、コーヒー、紅茶、会場費(4階 楓)、消費税・サービス料10%込
期 間 / 2026年3月31日(火)まで
※ご利用時間は12:00~16:00の間の2時間
人 数 / 10~30名様まで
※お料理、コーヒー、紅茶を着席ビュッフェ形式でご用意



- セイボリー3種 トマトパスタ/ミックスサンドイッチ/ミックスピザ
- スイーツ5種 スコーン/フィナンシェ/ムース/ケーキ/プリン
- フリードリンク(2種) コーヒー/紅茶 ※食材の仕入れ状況、季節、人数により一部メニューが変更になる場合がございます。

海鮮&ステーキ鉄板焼きコース会食プラン

シェフが会場内で調理した出来立ての鉄板焼きが楽しめる1日1組限定のプラン。
料 金 / 1名様 ¥16,000
※お料理、フリードリンク、会場費(5階 北斎)、音響・照明費、消費税・サービス料10%込
期 間 / 2026年3月31日(火)まで
人 数 / 10~30名様まで



- お料理:洋食(正餐形式)
彩り前菜盛り合わせ/ビーフコンソメ 野菜のブレンノワーズを浮かべて/真鯛と帆立貝柱のポワレ 温野菜添え 白ワインソース/国産牛フィレ 温野菜とともに スイートなポークワインソースで/デザート・パン・コーヒー
※赤字は、鉄板焼きまでのご用意となります。
- お飲物(2時間フリードリンク)
瓶ビール/ウイスキー/赤・白ワイン/麦焼酎/ソフトドリンク
※乾杯用スパークリングワイン付き
※食材の仕入れ状況、季節、人数により一部メニューが変更になる場合がございます。

毎週金曜日は **Black FRY Day**

サラダやお味噌汁、デザートまでついた大変お得なセット。こちらのメニューに限りコーヒー、紅茶、日本茶をカフェフリーにてご提供。

料 金 / 1名様 1,800円 ▶ 1,600円(税込)
期 間 / 6月27日(金)まで ※毎週金曜日限定
時 間 / 11:30~17:00 (L.O.16:30)
内 容 / たれカツ丼
サクサクのカツに甘い醤油ベースのたれが染み込んでご飯が進む一品。

ご予約・お問い合わせ 宴会・レストラン予約 TEL.03-5611-5444 (受付時間 10:00~18:00) ※写真はイメージです。※掲載内容は予告なく変更される場合があります。



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU



阪急阪神第一ホテルグループ

ACCESS

- 都営地下鉄大江戸線 両国駅A1出口直結
- JR総武線両国駅東口・西口より徒歩約8分



▲公式HPはこちら

[第一ホテル両国] 〒130-0015 東京都墨田区横網1-6-1 TEL:03-5611-5211(代) FAX:03-5611-5212