

25th Anniversaryプラン

2025.4.1(火) - 2026.3.31(火)

時間 | 11:00 ~ 21:00 ※会場の利用は2時間制

人数：20名様より

1名様 **10,000円**

※料金にはお料理（洋食正餐または、和洋中ビュッフェ）、
室料、音響・照明料、消費税、サービス料10%が含まれております。
※お飲み物は含まれておりません。

〈洋食正餐〉

- ・黒豚のハーブテリーヌとグリーンアスパラガスの生ハムロール
トマトを添えて スモークフレーバーソース
- ・鴨の燻製と彩り野菜の入った琥珀色のコンソメスープ
- ・マッシュルームのデューセル纏った白身魚
帆立貝とズワイ蟹を添えて レモンバターソース
- ・牛フィレ肉のポワレトランペット茸を添えて ポルトワインソース
- ・デザート ・パン ・コーヒー

〈和洋中ビュッフェ〉

魚介盛り合わせ（スモークサーモン、帆立貝、テリーヌ）
コールドミート盛り合わせ
（野菜とチキンムース、ポークパストラミ、テリーヌ）
ミックスサンドイッチ/フロマージュ/タルトレット盛り合わせ
サーモンの香草焼き アスパラガス添え パルサミコの香り/
メヌケのポワレ 帆立貝柱添え クリームソース /
チキンのロースト ローズマリー風味 ハニーマスタードソース/
ポークロースのソテー 茄子とトマト添え タイム風味/
牛肉のソテー 茸のボルドレーズ エシャロットソース/
ポテトのクリームグラタン ドフィノワーズ/五目チャーハン/
豚肉のあんかけ焼きそば/薬味色々サラダそば/握り寿司桶盛り/
デザート/フルーツ3種/コーヒー

120

分

フ
リ
ー
ド
リ
ン
ク
プ
ラ
ン

A プラン 1名様 **2,300円**
瓶ビール、ウイスキー、焼酎（麦）、
ウーロン茶、オレンジジュース

B プラン 1名様 **2,500円**
瓶ビール、ウイスキー、ワイン（赤・白）、焼酎（麦）、
ウーロン茶、オレンジジュース

C プラン 1名様 **2,800円**
瓶ビール、ウイスキー、ワイン（赤・白）、焼酎（麦・芋）、日本酒、
ウーロン茶、オレンジジュース

※30分ご延長の場合はおひとり800円（消費税、サービス料10%込み）
追加にて承っております。

各プラン乾杯用
スパークリングワイン付き



※洋食正餐、イメージです。

※食材の仕入れ状況により予告なくメニューが変更になる場合がございます。



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

ご予約・お問い合わせ[宴会・料飲予約]

03-5611-5444

〒130-0015 東京都墨田区横綱 1-6-1

都営大江戸線「両国駅」A1出口直結

