

第一ホテル両国の 忘年会・新年会

年忘れと迎春を味わう、
和洋の饗宴

期間 2025年12月1日(月)
2026年2月28日(土)

 第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

AZALEA SAKURA & BANQUET HALL

宴会場

広々とした宴会場で、
団体様に最適です。
カラオケ、
プロジェクターなどの
機材手配も可能です。

時間

11:00 ~ 21:00
※ご利用時間は2時間制

人数

20名様より

集の宴

1名様 12,000円

～洋食正餐～

海の幸のアンサンブル スモークサーモンと帆立貝柱のグリエ
レモン風味 ハニーマスタードソースで/クラムチャウダー クラ
ッカーを浮かべて/甘鯛と有頭海老の白ワイン蒸し きのこ風
味のヴェルモットソース/牛フィレ肉のポワレ 旬菜を添えて 赤
ワインソースとクリームレフォール/デザート(タルトフリーズ・
パニージュ フルーツを添えて)/パン/コーヒー

～ビュッフェ～

鮪と彩り野菜の田園風 レモンオリーブオイルの香り/牛肉のた
たき レフォールの香辛を添えて/冷製オードブル盛り合わせ(
スモークサーモン、帆立貝、魚介のテリーヌ)/生ハムと季節の
フルーツ/チーズ各種(カマンベールチーズ、スモークチーズ)
/海老と白身魚とポテトグラタン仕立て バルサミコ酢とバジル
風味/海鮮XO醤炒め(中国料理)/蟹爪のフライとえびせん(中
国料理)/若鶏の唐揚げ&ガーリックポテト/鶏肉の治部煮
(日本料理)/鶏肉の赤ワイン煮込み プルゴージュ風/ペー
コンときのこのデューセルのクレープ包み トマトソース/一口ポ
ークフィレカツ サルサソース/牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソ
ースとカフェドパリバター/フィットチーネパスタ トマトソース/
鳥賊と海老、帆立貝の海鮮ちらし寿司(日本料理)/フルーツ3
種盛り合わせ/デザート(プチケーキ、グラスデザート、焼き菓
子)/コーヒー

お飲み物の内容は中面をご覧ください

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。
※各料金にはお料理、お飲み物、会場料、音響・照明料、消費税、サービス料10%が含まれております。
※各種機材のオプションについてはお問い合わせください。

和の宴

1名様 10,000円

～卓盛～

鮪と彩り野菜の田園風 レモンオリーブオイルの香り/冷製オー
ードブル(スモークサーモン、シーフードテリーヌ)/春巻きとえび
せん(中国料理)/揚げ鶏と野菜のピリ辛甘酢炒め(中国料理)
/白身魚とポテトのグラティネ仕立て バルサミコ酢とバジル風
味/サーロインローストビーフ 野菜入りボン酢醤油/小海老と
野菜のちらし寿司仕立て(日本料理)/デザート(タルトフリーズ・
ビスターシュ)/コーヒー

～ビュッフェ～

冷製牛肉のロースト ハニーマスタードとスモークフレーバーソ
ース/魚介オードブル盛り合わせ(スモークサーモン、魚介テリ
ーヌ・イトヨリのマリネ)/ミックスサンドイッチ/白身魚とポテト
のグラタン仕立て バルサミコ酢とバジル風味/海老のチリソー
ス煮込み(中国料理)/揚げ鶏と野菜のピリ辛甘酢炒め(中国
料理)/若鶏の唐揚げ&ガーリックポテト/一口ポークフィレカ
ツ サルサソース/ビーフステーキ 野菜入りボン酢醤油/シー
フードドリア/フィットチーネパスタ トマトソース/小海老と野
菜のちらし寿司仕立て(日本料理)/フルーツ3種盛り合わせ/デザ
ート(プチケーキ、グラスデザート)/
コーヒー

鉄板焼
カウンター演出

追加料金:1,815円(税サ込)

目の前で焼き上げるステーキや海鮮の
ライブパフォーマンスが、
ご宴席を一層華やかに彩ります。
※30人前より

 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 東京都墨田区横網1-6-1

都営大江戸線「両国駅」A1出口直結

