



2026 スプリングパーティープラン

2026.3.1 (日) - 5.31 (日) 1名様 10,500円

時間 | 11:00 ~ 21:00 ※会場の利用は2時間制

※料金にはお料理、フリードリンク (2時間)、会場料、音響・照明基本料、消費税、サービス料10%が含まれております。



特典
ウエルカムドリンク
「桜のカクテル」



〈和洋中卓盛コース 20名様より〉

〈和洋中ビュッフェ 20名様より〉

- ・ クリームチーズとスモークサーモンのタルトレット オリーブの香り
- ・ 春野菜とチキンのムーステリーヌ かぶのマリネを添えて
- ・ メヌケのボワレ 春人参のやわらか煮とともに シャンパンソース
- ・ 豚肩肉とエリンギ 彩り野菜の旨塩搾菜炒め
- ・ 帆立貝の香草パン粉焼き ブロッコリー添え ハニーマスタードソース
- ・ ビーフステーキ 新玉葱ソース・筍ご飯 (個別盛)
- ・ デザート (ムースピスターシュ・フランボワーズ)・コーヒー

- ・ クリームチーズとスモークサーモンのタルトレット オリーブの香り
- ・ 春野菜とチキンのムーステリーヌ かぶのマリネを添えて
- ・ 野菜とコールドビーフのサンドイッチ
- ・ 姫鯛と生ハムのオープン焼き レモン香るバターソース
- ・ 白身魚の若竹煮
- ・ 春野菜の天麩羅 (ふきのとう, たら芽, こごみ, 三つ葉)
- ・ ビーフステーキ 新玉葱ソース
- ・ 豚肩肉とエリンギ 彩り野菜の旨塩搾菜炒め
- ・ 油淋鶏
- ・ 春野菜とミートソースのラザニア
- ・ あさりと春キャベツ、アスパラガスのペペロンチーノ
- ・ 第一ホテル両国特製スパイシービーフカレーとライス
- ・ 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

お飲み物

ビール、ハイボール、ワイン (赤・白)、
焼酎 (麦・芋)、カクテル (カンパリ・カシス・ジン)、
ノンアルコールビール、
ウーロン茶、オレンジジュース

※30分ご延長の場合は
1名様 800円 (税サ込) にて承ります。

※画像はイメージです。
※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



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

