

和歌山
フェア

2026 和歌山の恵み 秋のパーティープラン

1名様 11,000円

利用時間
11:00～21:00まで / 20名様より
※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。

料理内容

【和洋中卓盛コース】

香ばしく炙った鰹、紀州南高梅のタブナードソース／紀州うめどりの蒸し鶏と有田みかんのハーモニー 2色のポテトサラダ／
和歌山県産龍神マッシュと生ハムのピッツァ・アル・タッリオ／白身魚の香り揚げ 紀州白梅酢餡 豆腐皮添え／
日本醤油発祥の地 湯浅醤油が香る サーモンのムニエル くるみのクリームソース／
和歌山の伝統が香る 豚肉の低温ロースト 完熟山椒と金山寺味噌／紀州めはり寿司 両国仕立て／ホテル特製デザート

【和洋中ビュッフェ】

香ばしく炙った鰹、紀州南高梅のタブナードソース／紀州うめどりの蒸し鶏と有田みかんのハーモニー 2色のポテトサラダ／
秋の実りを彩る、ポーカパストラミときのこ・栗のサラダ／彩りミックスサンドイッチ／
和歌山県産 龍神マッシュと生ハムのピッツァ・アル・タッリオ／鮭の串カツ、和歌山県産柿のタルタルソース／
紀州レモン香る 姫鯛のグリル ルッコラのサルサヴェルデ／日本醤油発祥の地 湯浅醤油が香る サーモンのムニエル くるみのクリームソース／
白身魚の香り揚げ 紀州白梅酢餡 豆腐皮添え／紀州うめどりのボルベッティ、クリームマスタートソース／
和歌山の伝統が香る 豚肉の低温ロースト 完熟山椒と金山寺味噌の饗宴／牛肉とかぼちゃのムサカ ～秋の実り仕立て～／
紀州めはり寿司 両国仕立て／彩りフルーツプレート／ホテル特製デザート

【お飲み物〈フリードリンク2時間〉】

ビール／ウイスキー／ワイン(赤・白)／焼酎(麦・芋)／ウーロン茶／オレンジジュース
※ご延長の場合は、30分毎に1名様 800円(税込)にて承ります。

特典
乾杯酒
和歌山県産 梅酒



※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。



和歌山県観光大使 小西 博之氏

私は和歌山県の観光大使を務めさせていただいて、早いもので約35年になります。
和歌山県には全国に誇れるものがたくさんあります。その代表のひとつが醤油です。醤油発祥の地として知られる湯浅から、日本全国へ広がりました。昔、和歌山の漁師たちは漁獲量の豊富な千葉や茨城沖へ漁に出て、そのまま現地に住み着いた人もいたそうです。その際に故郷から持ち込んだのが醤油や柿の葉寿司でした。醤油はやがて千葉の名産となり、柿の葉寿司は海苔を使った海苔巻きへと発展したともわれています。また、和歌山は海の幸にも恵まれています。しらすは全国的にも有名で、鎌倉などのしらすに比べて大ぶりなものが多く、食べ応えがあります。さらに、かつおは高知県のたたきが有名ですが、和歌山では新鮮なかつおを刺身でいただきます。旬の時期の味は格別です。また、和歌山県は香り高い山椒の産地としても有名です。そして意外に知られていませんが、カスミソウの生産量は日本一。食だけでなく、美しい花の産地としても全国にその名を広げています。このように和歌山県には、豊かな自然に育まれた食と特産品が数多くあります。ぜひ和歌山の魅力を楽しんでいただければと思います。

ご予約・お問い合わせ

宴会・料飲予約 TEL.03-5611-5444 (受付時間 9:00～18:00)

 **第一ホテル両国**
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

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



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



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

和歌山フェア

WAKAYAMA FAIR

豊かな自然と風土が育んだ和歌山の味覚を、心華やぐひとときとともに。
第一ホテル両国で、紀州の恵みをご堪能ください。

期間 2026年9月1日(火)～11月30日(月)

釜揚げしらす



海・山・



龍神マッシュ



龍神コッコ



里が一皿でつながる

和歌山
フェア

和歌山の恵みセレクション

紀州和歌山のテロワール～紀州の味賞を楽しむ～

カフェ&ダイニング「アゼリア」

Lunch

1名様 2,350円

ランチタイム
11:30～14:30 (L.O.)

コース内容

Hors d'oeuvre

和歌山県田辺市龍神村 伊藤さんが丹精込めて育てた龍神マッシュのキッシュ、
ハーブサラダと柑橘のヴィネグレットとともに

Pasta

和歌山県田辺市 大正元年創業 増富商店
四代目 増田さんが鮮度にこだわって釜揚げしたしらすの Pasta

Main

和歌山の伝統発酵食品「金山寺味噌」を使用したタルタルソース
本日のお魚で

Desert

紀州南高梅を使用した梅ジュレとブランマンジェ

パン／コーヒー付き



Dinner

期間限定料金
1名様 4,500円

ディナータイム
17:00～21:00
(L.O. 20:30)

コース内容

Hors d'oeuvre

和歌山県田辺市龍神村
伊藤さんが丹精込めて育てた龍神マッシュのキッシュ、
ハーブサラダと柑橘のヴィネグレットとともに

Pasta

和歌山県田辺市 大正元年創業 増富商店
四代目 増田さんが鮮度にこだわって釜揚げしたしらすの Pasta

Poisson

和歌山の伝統発酵食品「金山寺味噌」を使用したタルタルソース
本日のお魚で

Viande

紀州うめどり ムネ肉のロースト 南高梅と赤ワインのピューレ・みかん塩

Desert

紀州南高梅を使用した梅ジュレとブランマンジェ

パン／コーヒー付き

アラカルト

- ・龍神コッコと龍神マッシュのマリアージュ 両国風オープンオムレツ 1,380円
- ・龍神コッコとしらすのマリアージュ 両国風オープンオムレツ 1,480円

※写真はイメージです。※料金には、消費税が含まれております。※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

生産者の想いとこだわり

釜揚げしらす

株式会社 増富 増田 文彦さん

「釜揚げしらすへの想い

大正元年の創業以来、弊社は田辺湾の豊かな海と地元漁師の皆様を支えられ、しらすづくり一筋に歩んでまいりました。しらすは鮮度が命です。水揚げされた新鮮なしらすを、伝統の釜揚げ製法で素早く丁寧に仕上げ、素材本来の旨みとふくらとした食感を引き出しています。創業以来受け継ぐ技と海の恵みへの感謝を胸に、一つひとつ妥協なく仕上げています。「増富のしらすを食べるために田辺を訪れた」というお客様の言葉は、私たちの誇りです。このたび第一ホテル両国様を通じて、田辺湾が育んだ自慢の味を、多くの皆様にお楽しみいただけることを心よりうれしく思っております。

「釜揚げしらすの魅力・アピールポイント

田辺湾近海で獲れるしらすは、黒潮と紀伊山地からの清流が交わる、透明度の高い美しい海で育ちます。その清らかな海が育む身は柔らかくふくらとしており、口に入れた瞬間の甘みと旨みが特徴です。弊社のしらすは、水揚げ後の加工をすべて手作業で行っています。大量生産・機械化が進む中、あえて全工程を職人の手に委ねることで、繊細な身を傷めず、鮮度と風味を最大限に引き出しています。釜揚げから選別・包装まで、機械ではかなわない丁寧な仕事と目利きが、増富のしらすの品質を支えています。おすすめは、炊きたてのご飯にのせるシンプルな食べ方。釜揚げならではのしっとりとした食感と、しらす本来の甘さをお楽しみいただけます。他産地より塩分を控えめに仕上げ、素材の旨みが際立つのも田辺湾産ならではの味です。

龍神マッシュ

株式会社 龍神マッシュ 伊藤 委代子さん

「龍神マッシュへの想い

私たちは、地域の自然を未来へつなぎ、龍神村をもっと元気にしたいという想いで、“龍神マッシュ”を育てています。かつて龍神村では原木しいたけ栽培が盛んですが、獣害などの影響で生産を続けることが難しくなりました。そこで、その課題を乗り越えるために菌床栽培へ転換し、安定して生産できる体制を整えてきました。さらに、廃校となった中学校を栽培施設として再活用することで、地域資源を生かしながら、雇用の創出や持続可能な地域の活性化にもつながっていきたいと考えています。

「龍神マッシュの魅力・アピールポイント

“龍神マッシュ”は、和歌山県・龍神村の豊かな自然の中で、一つひとつ大切に育てています。澄んだ空気と清らかな水、昼夜の寒暖差に恵まれた土地だからこそ、肉厚で弾力のある食感や、噛むほどに広がる濃厚な旨味、豊かな香りが生まれます。栽培環境を徹底して管理し、最高の状態でお客様にお届けできるよう、日々丁寧に向き合っています。“龍神マッシュ”の一番の魅力は、まるでお肉のような食べ応えのある厚みとジューシーさ。焼くと旨味がぎゅっと凝縮され、天ぷらや鍋料理、すき焼き、炭火焼きなど、さまざまな料理でお楽しみいただけます。品質の高さはもちろん、この地域の自然や文化も感じていただけるような椎茸（龍神マッシュ）を届けたいと思っています。一口ごとに広がる豊かな風味と奥深い旨味を、ぜひ味わってみてください。

龍神コッコ

とりとんファーム 石崎源太郎さん 亜矢子さん 夫妻

「龍神コッコへの想い

和歌山県唯一の地鶏“龍神コッコ”は、希少な龍神地鶏を親に誕生した、龍神村が誇るかけがえのない宝です。「この素晴らしい地鶏を、和歌山を代表する名物として多くの方に知っていただきたい」そんな想いを胸に、一羽一羽を大切に育て、たまごづくりに取り組んでいます。自然豊かな龍神村の恵みを受けながら、鶏が健やかに育つ環境を整え、その命が育む一粒一粒のたまごに真心を込めています。“龍神コッコ”ならではの美味しさを通して、この土地の魅力や生産者の想いを感じていただければ幸いです。

「龍神コッコの魅力・アピールポイント

“龍神コッコ”のたまごは、小ぶりながら卵黄の割合が多く、濃厚なコクと豊かな旨みが特長です。その美味しさを支えているのは、ストレスを抑えた平飼飼育と、手間を惜しまない飼料づくり。広々とした環境でのびのびと育てながら、国産とうもろこしをはじめ、地元の米やゆか、おから、酒粕など約25種類の厳選素材を発酵させた自家製飼料を毎日手づくりしています。発酵によって素材の力を引き出した飼料が、鶏の健やかな成長と豊かな風味を育みます。一羽一羽の健康状態を見守りながら愛情を込めて育てることで、“龍神コッコ”ならではの深い味わいが生まれます。自然の恵みと生産者のこだわりが詰まった、和歌山自慢のたまごをぜひご賞味ください。

ご予約・お問い合わせ

宴会・料飲予約

TEL.03-5611-5444
(受付時間 9:00～18:00)

