

2026
↓
2027

和歌山の恵み 忘年会プラン

～紀州の味覚を楽しむ～

期 間

2026年12月1日(火)～2027年1月31日(日)

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、紀州南高梅のタプナードソース／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、紀州南高梅のタプナードソース／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／
冬の実りを彩る、ポーク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／鯖の串カツ、和歌山県産柿のタルタルソース／
和歌山県産 釜揚げしらすとさつまいものグラタン～冬の実り仕立て～／
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／紀州レモン香る 鯖と冬白菜のクリーム煮込み／
和歌山県産 龍神ココのオランダーズソースで仕上げた豚肉のシュウファルシ／
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／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(税サ込)にて承ります。

特典

乾杯酒
和歌山県産
梅酒ソーダ割



※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。

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 東京都墨田区横網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