



ベーシックパーティープラン

2024/4/1(月) ～ 2025/3/31(月)

様々な目的にご利用いただけるプランをご用意しました。
少人数のプライベートなお集まりや、大人数のイベントなどにぜひご利用ください。



1名様 **11,000円**

洋中卓盛り または
和洋中ビュッフェ (着席または立食)



1名様 **13,000円**

洋食正餐

※お料理、室料、音響・照明費、サービス料10%・税金込
※フリードリンク付き(2時間)
※詳細は裏面をご覧ください。



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

ご予約・お問い合わせ [宴会予約]

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



Plan

ベーシックパーティープラン

2024/4/1(月) ～ 2025/3/31(月)

※お料理、フリードリンク(2時間)、
室料、音響・照明費、サービス料10%・税金込

1名様 **11,000円**

洋中卓盛り (10名様より)

シーフードとポテトのサラダ
(サーモン、帆立貝柱、鰯、ポテトサラダ、ミニトマト)
チキンテリーヌのオープンサンド
海老のチリソース または 黒酢の酢豚
オマール海老のオープン焼き バルサミコソース
ポークロースのバーベキューロースト グリル野菜添え
ビーフサーロインロースト 温野菜添え 西洋わさびソース
五目あんかけ焼きそば または 五目チャーハン
デザート/コーヒー

和洋中ビュッフェ (20名様より)

魚貝の冷製盛り合わせ (スモークサーモン、鰯、帆立貝柱)
コールドミート盛り合わせ
(チキンテリーヌ、ソフトサラミ、ポークパストラミ)
グリル野菜と鴨のサラダ/北海道真イワシのパンコントマテ
ポテトとトマトのサラダ/ミックスサンドイッチ/クロックムッシュサンド
帆立貝柱のラヴィオリグラタン/フライ盛り合わせ
メバルのポワレ 帆立貝柱添え クリームソース
サーモンの香草焼き バルサミコソース
チキンのロースト バーベキューソース
ポークロースのソテー トマトソース
牛フィレ肉のポワレ 和風ソース/**五目あんかけ焼きそば/握り寿司**
フルーツ4種盛り合わせ/デザート/コーヒー

1名様 **13,000円**

洋食正餐 (10名様より)

トリュフ入りのパテ・ド・カンパーニュ
クリームチーズと金柑を添えて
琥珀色のコンソメ 彩り野菜のブリュノワーズ
ベーコンで包んだフィレサーモン
オマール海老とともに 柑橘の香りのバターソース
牛フィレ肉のポワレ マデラワインソース 小さな野菜を添えて
デザート・パン・コーヒー

2時間フリードリンク付き

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・赤・白ワイン
- ・日本酒
- ・麦・芋焼酎
- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース

※ご利用時間の延長は、30分につきドリンク代として、
1名様 800円 (サービス料10%・税金込)を頂戴いたします。

※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況、季節、人数により一部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

