



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

1F

カフェ&ダイニング「アゼリア」
TEL:03-5611-8471 (直通)

日替わりランチ	日替わりのメインディッシュに、 サラダ、スープ、プチデザート、 コーヒーまたは紅茶、パンまたはライス 付き	平日	土・日・祝
		1,200円(税込)	1,500円(税込)
日替わりパスタ	日替わりのパスタに、サラダ、スープ、 プチデザート、コーヒーまたは紅茶 付き ※プラス100円でパンをお付けいたします。	平日	土・日・祝
		1,100円(税込)	1,200円(税込)

	日	月	火	水	木	金	土
				1 即位の日	2 国民の休日	3 憲法記念日	4 みどりの日
日替わりランチ	4/27~5/6 は、休日料金となります。			ノンメタポークの グリエ プッタネスカソース	トラウトサーモン グリエ サフランソース 野菜添え	塩だれチキンの グリエ ベビーリーフ添え	宮城県産伊達の 純粋赤豚の チーズハンバーグ 温泉卵と共に
日替わりパスタ	日替わりランチ 1,500円(税込) 日替わりパスタ 1,200円(税込)			明太子と烏賊 大葉の 和風スパゲティ	サーモンと水菜の レモン風味 スパゲティ	小海老と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	蛸と茸大葉の 和風スパゲティ
	5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9	10	11
日替わりランチ	赤魚と小海老のグリエ パセリのソースと バルサミコ酢のソース	ホエー豚のギサート (玉葱、ポテト、 トマトの煮込み)	榛名山こだわり卵 のオムライス ミニハンバーグ添え	白身魚のオープン焼き 浅利とディルのソース	ナシゴレン風ピラフ 温泉卵添え	チキンの ヴィネガー煮込み ブロッコリー添え	フランドル風 ノンメタポークの ビール煮込み
日替わりパスタ	シェフのおすすめ スパゲティ	浅利とキャベツ 茸、青海苔の 和風スパゲティ	小柱とベーコン 菜の花の柚子胡椒・ 豆乳クリームスパゲティ	明太子と烏賊 大葉の 和風スパゲティ	サーモンと水菜の レモン風味 スパゲティ	小海老と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	蛸と茸大葉の 和風スパゲティ
	12	13	14	15	16	17	18
日替わりランチ	気仙沼産メカジキ のグリエ ラビコットソース	ジャンボハンバーグ おろし和風ソース	赤魚と小海老の グリエ 香草と ほうれん草のソース	チキンのヘレス風 (タイムとオリーブ の軽い煮込み)	白身魚と魚介の イタリヤ風 スープ仕立て	ホエー豚 ピクルスと玉葱 の煮込み	牛タンの 赤ワイン煮込み ポテトピューレ添え
日替わりパスタ	シェフのおすすめ スパゲティ	浅利とキャベツ 茸、青海苔の 和風スパゲティ	小柱とベーコン 菜の花の柚子胡椒・ 豆乳クリームスパゲティ	明太子と烏賊 大葉の 和風スパゲティ	サーモンと水菜の レモン風味 スパゲティ	小海老と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	蛸と茸大葉の 和風スパゲティ
	19	20	21	22	23	24	25
日替わりランチ	トラウトサーモンの グリエ スパイスソース キャベツ添え	榛名山こだわり卵 のオムライス ハッシュドポークソース	ジャンボハンバーグ スパイシー トマト煮込み	チキンと野菜のピラフ アジアン風 フライドチキン添え	白身魚と烏賊の オープン焼き 茸の和風ソース ローズマリー風味	ノンメタポークの ブイヨン煮込み 香草クリームソース	赤魚と小海老の グリエ カレー風味のソース
日替わりパスタ	シェフのおすすめ スパゲティ	浅利とキャベツ 茸、青海苔の 和風スパゲティ	小柱とベーコン 菜の花の柚子胡椒・ 豆乳クリームスパゲティ	明太子と烏賊 大葉の 和風スパゲティ	サーモンと水菜の レモン風味 スパゲティ	小海老と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	蛸と茸大葉の 和風スパゲティ
	26	27	28	29	30	31	
日替わりランチ	チキングリエ シチリア風 (トマト、ケッパー、アンチョビ)	ジャンボハンバーグ 柚子胡椒と デミグラスのソース	白身魚と烏賊 生姜風味の照り焼き キャベツ添え	ホエー豚の ハーブ煮込み ハーブチーズクリーム	榛名山こだわり卵 のオムライスと 鶏のささみフライ	白身魚と小海老の チリソース ベビーリーフ添え	
日替わりパスタ	シェフのおすすめ スパゲティ	浅利とキャベツ 茸、青海苔の 和風スパゲティ	小柱とベーコン 菜の花の柚子胡椒・ 豆乳クリームスパゲティ	明太子と烏賊 大葉の 和風スパゲティ	サーモンと水菜の レモン風味 スパゲティ	小海老と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	