

Lunch Menu

2024 11月ランチメニュー

ご提供時間 11:30 - 14:30



日替わりランチ

サラダ・スープ・パンまたはライス
プチデザート
コーヒーまたは紅茶付き
※パンまたはライス追加 各+100円

Take Out
OK!

※テイクアウトできます!

日替わりランチのテイクアウト

1,200円

平日

土休日

1,400円

1,600円

1金	鯖のムニエル ケッパーソース	16土	鶏モモとポテトの赤ワイン煮込み
2土	サーモンのグリル 茸クリームソース	17日	豚肉のガーリックソテー トマトバジルソース
3日	鶏モモの香草焼き	18月	鯖と小海老のエスカベッシュ風
4月祝	太刀魚のグリルと茸サラダ	19火	ポークピカタとバジルポテト ハニーマスタードソース
5火	海老のカツレツ オーロラソース	20水	サーモンのソテー チーズタルタルソース
6水	ポークソテー マスタードソース	21木	鶏モモのソテー クリームマスタードソース
7木	鯖のフリット 山葵マヨネーズソース	22金	鯖のごま味噌焼き
8金	ポークカツレツ デミグラスソース	23土	太刀魚のグリル 大根おろしソース
9土	鶏モモのグリル ピカントソース	24日	ポークハンバーグ 赤ワインソース
10日	サーモンの香草パン粉焼き	25月	サーモンと茸のグラタン仕立て
11月	鯖のグリル トマトソース	26火	チキンステーキ ガーリック醤油ソース
12火	豚ロースのスカロッピーネ	27水	鯖のフリット レモンドレッシング
13水	太刀魚のソテー レモンバターソース	28木	豚ロースのスパイス焼きとポテトのソテーサラダ
14木	チキンカツレツ マスタード&バジルソース	29金	海老のカツレツ タルタルソース
15金	鯖と茄子の重ね焼き 味噌バターソース	30土	鶏モモのグリル 白ワインビネガーソース

日替わりパスタ

スープ、サラダ、プチデザート
コーヒーまたは紅茶付き

平日

土休日

1,400円

1,600円

※パンの追加 +100円



Take Out
OK!

日替わりパスタ

1,200円

- 月 サーモンと茸のバター醤油スパゲティ
- 火 ベーコンとかぼちゃのクリームフィットチーネ
- 水 小海老とルッコラのペペロンチーノ
- 木 ソーセージといんげんの和風スパゲティ
- 金 ベーコンと茄子のトマトスパゲティ
- 土 イタヤ貝とブロッコリーの明太子スパゲッティ
- 日 鯖のコンフィとキャベツのスパゲッティ

月・水曜日限定

サーロインビーフステーキランチ

サラダ・スープ
サーロインビーフステーキ
パン または ライス
コーヒー または 紅茶・プチデザート
1,800円



火曜日限定

レディースランチ

スモークサーモン生ハムを乗せた
たっぷり野菜のオードブル
本日のスープ
フィットチーネのボロネーズ
2種デザート盛り合わせ
コーヒー または 紅茶
1,400円



※料理内容は、仕入れ状況などにより変更する場合がございます。※写真はイメージです。※各料金、消費税込み。



第一ホテル両国

DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

宴会・レストラン予約

TEL : 03-5611-5444

〒130-0015 東京都墨田区横網 1-6-1
https://www.dh-ryogoku.com



第一ホテル両国
LINE 公式アカウント

