

# Lunch Menu

2025 3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土	豚ロースのグリル マスタードソース	16日	鶏モモのグリル 香草バター添え
2日	チキンカツレツ トマトバジルソース	17月	鯖と鳥賊のソテー じゃがいものポタージュソース
3月	鯖のムニエル ケッパーソース	18火	白身魚と茸のデュクセル ペルシャード仕立て
4火	鶏モモの蒸し焼き レモン風味	19水	豚肉のスパイシーフリット サラダ仕立て
5水	ポークピカタ サルサヴェルデ	20木祝	サーモンのロースト 黒胡椒のソース
6木	白身魚と小海老のエスカベッシュ	21金	鯖のグリル 白味噌のソース
7金	鯖とポテトのオープン焼き ハーブソース	22土	鶏モモのバスク風煮込み
8土	鶏モモのタンドリー風	23日	豚肉のスカロッピーネ クリームケッパーソース
9日	サーモンのグリル タルタルソース	24月	海老のカツレツ&アジフライ 山葵タルタルソース
10月	白身魚の香草焼き アチェトクリームソース	25火	サーモンのムニエル 焦がしバターソース
11火	豚ロースのソテー ジンジャーソース	26水	鶏モモのディアブル風
12水	海老のカツレツ バジルタルタルソース	27木	白身魚と小海老のフリカッセ
13木	鯖のグリル レモンのバニェット添え	28金	鯖の照り焼き風 オレンジソース
14金	豚ロースのスパイス焼き	29土	豚ロースのグリル エシャロットソース
15土	サーモンのはちみつ焼き 醤油バルサミコソース	30日	鶏モモのガーリックソース&アジフライ
		31月	サーモンとアスパラガスのチーズ焼き 桜海老のソース

## 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 鳥賊としらす、キャベツのペペロンチーノ
- 火 ベーコンとミニトマト、ブロッコリーのスパゲティ
- 水 ソーセージとポテトのバジルフィットチーネ
- 木 ツナとオリーブのアーリオオーリオ
- 金 小海老と玉子のガーリックマトスパゲティ
- 土 桜海老とイタヤ貝、キャベツのスパゲティ
- 日 サーモンとベーコンの白味噌クリームパスタ

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。※各料金には消費税が含まれております。



第一ホテル両国  
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

宴会・レストラン予約

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

TEL: 03-5611-5444

第一ホテル両国 LINE & Instagram 公式アカウント



フォローよろしく  
お願いします。

