

Lunch Menu

2025 9月 ランチメニュー

ご提供時間 11:30 - 14:30



日替わりランチ

1,800円

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

日替わりランチ 1,600円
日替わりパスタ 1,400円

Take Out
OK!

※テイクアウト
できます!

1月	太刀魚のグリル レモンソース
2火	豚ロースと茄子のオープン焼き トマトソース
3水	白身魚と海老の白ワイン蒸し
4木	鶏モモのディアブル風
5金	サーモンのソテー 山葵風味のラビゴットソース
6土	豚ロースのグリル 温泉卵のサラダ仕立て
7日	太刀魚のフリット トマトのサルサ
8月	チキンカツレツ レモン風味のサルサヴェルデ
9火	鰯のムニエル ドライマトとケッパーのソース
10水	サーモンのペルシャード バルサミコソース
11木	豚ロースのピカタ 茸クリームソース
12金	太刀魚の照り焼き風
13土	アスパラの牛肉巻き バジルソース
14日	サーモンのグリル ハニーマスタードソース
15月祝	ポークメンチカツ デミグラスソース
16火	鰯のオープン焼き オランダーズソース
17水	鶏モモのグリル ピペラード添え
18木	太刀魚と秋野菜のエスカベッシュ
19金	鰯とかぼちゃのグラティネ
20土	鶏モモのカチャトーラ
21日	豚ロースの黒胡椒焼き 赤ワインソース
22月	サーモンとさつまいもの照り焼き バター風味
23火祝	チキンカツレツ トマトバジルソース
24水	太刀魚のグリルとベーコンと豆のイタリアンサラダ
25木	豚ロースのスカロッピーネ トマトクリームソース
26金	鰯のソテー 茸とじゃがいものソース
27土	ロールキャベツと茄子のグラティナータ
28日	鶏モモのスパイス焼き バジルソース
29月	豚ロースのタリアータ トンナートソース
30火	サーモンとベーコンのグラティネ バルサミコソース

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
※パンの追加 +100円

1,600円

月 ベーコンとグリル野菜のペペロンチーノ
火 海老とルッコラのアーリオオーリオ
水 サーモンと茸のクリームフィットチーネ
木 ベーコンとほうれん草、水菜のバスタ
金 鳥賊と茸のバター醤油スパゲティ
土 シチリア風 鰯とオリーブのバスタ
日 明太子と豚肉のトマトペペロンチーノ

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
1,680円



金曜日限定

好評につき
販売期間延長

たれカツ丼

サクサクのカツに甘辛い
醤油ベースのたれが
染み込んで、
ご飯が進む一品。
味噌汁やサラダ、
デザートまでついた
御膳となっております。
1,800円 ▶ 1,600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

ご予約・お問い合わせ

宴会・レストラン予約

TEL:03-5611-5444

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

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。

