

Lunch Menu

2026 1月 ランチメニュー

ご提供時間 11:30 - 14:30

1日～3日は 11:30 ~ 15:00



日替わりランチ

1,800円

1日～4日は 2,000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元日	サーモンとベーコンのグラタン
2金	鶏モモのディアブル風
3土	鯖のグリル ブロッコリーのポロネーズ
4日	ハッシュドビーフとマッシュポテト
5月	白身魚のフリット トマトドレッシングソース
6火	鶏肉とオリーブの白ワイン煮込み
7水	サーモンと茄子の柚子マヨネーズ焼き
8木	豚ロースのタリアータ ミニトマトとオリーブのサルサ
9金	鯖のソテー ほうれん草とあさりのソース
10土	チーズチキンステーキ ガリックトマトソース
11日	白身魚と海老の味噌バター焼き
12月・祝	豚ロースのスパイス焼き
13火	サーモンのソテー はちみつ黒胡椒風味
14水	鶏モモのグリル 葱塩仕立て
15木	白身魚の香草揚げ じゃがいものソース
16金	鯖とキャベツのバターソテー 柚子風味
17土	豚ロースのロースト トンナートソース
18日	サーモンフライ オリーブタルタルソース
19月	鶏モモのソテー 味噌風味のデミグラスソース
20火	白身魚のムニエル 焦がしバターソース
21水	豚ロースのスカロッピーネ トマトバジルソース
22木	鯖のペルシャード きこのクリームソース
23金	鶏モモのグリル 赤ワインヴィネガーソース
24土	サーモンとくるみのハニーロースト 黒胡椒のソース
25日	豚肉、きのこ、キャベツのクリーム煮
26月	白身魚とポテトのフリット 香草ヨーグルトソース
27火	鶏モモの赤ワイン煮込み
28水	鯖のソテー 烏賊とブロッコリーのマリネ パプリカのソース
29木	豚肉のポルペッティ トマトソース グレモラータ添え
30金	サーモンのグリルとほうれん草のオムレツ チーズソース
31土	チキンフリット 温泉卵のサラダ仕立て

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

1日～4日は 1,800円

月 海老と白菜の明太子スパゲティ

火 生ハムと舞茸と2種チーズの
クリームペネ

水 烏賊と冬野菜の和風スパゲティ

木 アゼリア特製スパゲティナポリタン

金 鶏肉と蕪のボロネーゼ ビアンコ

土 ベーコンとキャベツと
カリフラワーのペペロンチーノ

日 サーモンとさつまいもの
クリームパスタ

月・水曜日および、1日(元日)～4日(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

1日～4日は 2,000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



金曜日および、1日(元日)、3日(土)、4日(日)限定

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日～4日は 2,000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 東京都墨田区横網 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。

