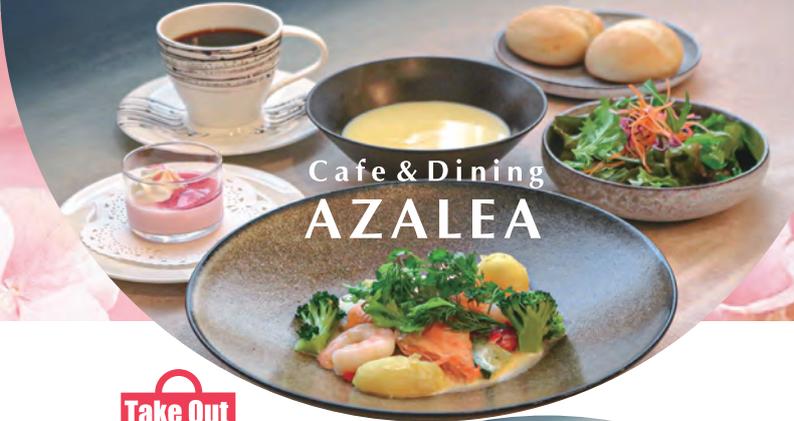


Lunch Menu

2026 4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 水	鶏モモのグリル レモンバターソース
2 木	鯖とアスパラガスのソテー 玉子とバジルのソース
3 金	サーモンと玉葱のグラティネ バルサミソース
4 土	豚肉のコンフィ 山葵のバニェットソース
5 日	白身魚ムニエルと春野菜のラタトゥイユ
6 月	鶏モモのタンドリー風
7 火	海老のカツレツ オーロラソース
8 水	鯖の香草焼きと鳥賊のマリネ
9 木	豚ロースの焼きチーズ ピッツァイオーラソース
10 金	サーモンのグリル タルタルソース
11 土	鶏モモのマレンゴ風
12 日	牛肉と茄子のムサカ
13 月	白身魚の白ワイン煮
14 火	豚ロースのソテー ハニーマスタードソース
15 水	鯖の唐揚げ ハリハリ野菜 香味ソース
16 木	鶏肉のグリルとブロッコリーの葱塩だれ
17 金	サーモンのグラティネ ピザ仕立て
18 土	豚ロースのグリル マスタードソース
19 日	白身魚と鳥賊のエスカベッシュ
20 月	チキンカツレツ 味噌風味のデミグラスソース
21 火	鯖と玉葱のロースト 醤油バルサミソース
22 水	豚肉のサルティンボッカ風
23 木	塩サーモンときのこのオープン焼き
24 金	鶏モモの香草蒸しとハーブサラダ
25 土	白身魚のムニエルとポテトのアリゴ
26 日	豚ロースの香草パン粉焼き
27 月	鯖とベーコンのガーリックソテー
28 火	鶏モモとアスパラガスのパロティエヌ クリームケッパーソース
29 水祝	サーモンのムニエル ブールブランソース
30 木	豚肉の味噌煮込み 香草バター添え

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 | ベーコンとキャベツの
べべたまスパゲティ | 金 | 筍とベーコンの
醤油バタースパゲティ |
| 火 | 鳥賊とアスパラガスの
アンチョビスパゲティ | 土 | 生ハムとアスパラガスの
カルボナーラ風パスタ |
| 水 | アゼリア特製
スパゲッティナポリタン | 日 | 桜海老 芽キャベツ
くるみのアリオアリオ |
| 木 | 海老とにらの胡麻味噌パスタ | | |

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
フィットチーネのポロネーズ
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

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



毎週金曜日は
フライの日

※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

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

ご予約・お問い合わせ

宴会・レストラン予約

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。

