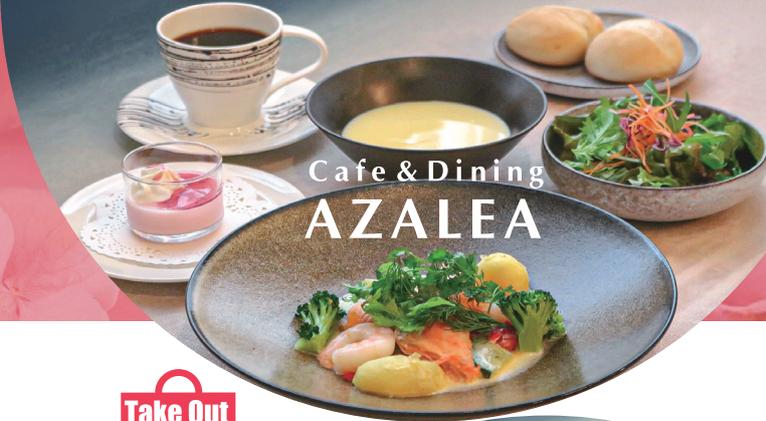


Lunch Menu

2026 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

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日	サーモンと新じゃがいものソテー 照り焼きバターソース
2月	白身魚と鳥賊のエスカベッシュ
3火	豚肉と茄子のグラティネ
4水	鯖の唐揚げ トマトバジルソース
5木	鶏モモの黒胡椒焼き パプリカソース
6金	サーモンのムニエルと玉葱のキャラメリゼ
7土	豚ロースのグリル ペッパーソース
8日	白身魚と海老の蒸し焼き レモンと新玉葱のソース
9月	鶏モモと新じゃがいものクリーム煮
10火	鯖のソテーと生ハムのサラダ 甘夏のソース
11水	サーモンの香草焼き バターソース
12木	豚肉とピーマンのピペラード風 温泉卵添え
13金	白身魚と芽キャベツのトマト煮
14土	鶏モモとマッシュルームのソテー クリームマスタードソース
15日	鯖のグリル ハムとグリーンピースのサラダ
16月	ロールキャベツ トマトクリームソース
17火	サーモンと玉葱のグラティネ
18水	鶏モモのディアブル風
19木	海老のカツレツ 海老風味のオーロラソース
20金・祝	白身魚と玉葱のムニエル トマトケッパーソース
21土	鯖の照り焼き 山葵タルタルソース
22日	豚肩とポテトのロースト グレービーソース
23月	サーモンとベーコンのグリル トマトとオリーブのソース
24火	鶏モモのロトーロ 黒胡椒のソース
25水	白身魚と新じゃがいもの白ワイン煮
26木	豚肉とクリームチーズの西京焼き風
27金	鯖の香草焼きとアスパラガスのマヨネーズ
28土	鶏モモのトマト煮込み グレモラータ添え
29日	サーモンの香草パン粉焼き グリーンピースのソース
30月	豚肉と春野菜のミートグラタン
31火	白身魚の唐揚げ レモンと玉葱のソース

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
※パンの追加 +100円

1,600円

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------|
| 月 | ベーコンとアスパラガスの
ペペロンチーノ | 金 | ベーコンと玉葱の
アマトリチャーナ |
| 火 | 海老と玉子のチリソースパスタ | 土 | 鯖とアスパラガスの
和風スパゲティ |
| 水 | 姫竹 鳥賊 キャベツの
アリオオーリオ | 日 | 牛スジとキャベツの
甘辛味噌スパゲティ |
| 木 | アスパラガスと新じゃがいもの
明太子クリームスパゲティ | | |

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。

