

Lunch Menu

2025 6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	ポークハンバーグとハリハリ野菜 レモン醤油ソース
2月	白身魚と海老のエスカベッシュ
3火	鶏モモのグリル ガーリックトマトソース
4水	サーモンと茄子の重ね焼き 夏野菜ソース
5木	豚ロースのピカタ バジルトマトソース
6金	鯖の香草パン粉焼き あさりのクリームソース
7土	鶏モモのオープン焼き タンドリー風
8日	白身魚のグリルとトマトリゾット バルサミコソース
9月	サーモンとソテーとポテトグラタン 赤ワインソース
10火	豚ロースのスカロッピーネ クリームケッパーソース
11水	鯖のグリルとポテトのマリネサラダ
12木	鶏モモのディアブル風
13金	白身魚と鳥賊の香草焼き レモンのソース
14土	豚肉と夏野菜の煮込み グレモラータ添え
15日	サーモンと夏野菜のスパイス焼き
16月	鯖のムニエル 焦がしバターソース
17火	スパイシーチキンフリット サラダ仕立て
18水	白身魚と海老の白ワイン煮
19木	豚ロースのグリル 醤油バルサミコソース
20金	サーモンのソテー トマトケッパーソース
21土	茹で鶏と香味野菜のサラダ仕立て コブサラダソース
22日	鯖グリルと夏野菜のラタトゥイユ
23月	白身魚と茸のロールキャベツ クラムチャウダー仕立て
24火	豚ロースのシュニツェルとハーブサラダ
25水	サーモンとポテトの甘辛味噌焼き
26木	鶏モモのソテー 香草レモンバター添え
27金	鯖と鳥賊のトマト煮
28土	豚肉の唐揚げ フルーツドレッシング
29日	白身魚と海老のグラタン仕立て
30月	サーモンのグリルと茄子のパン粉焼き

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	豚肉とポテトの ピリ辛和風スパゲティ	金	鳥賊とおくらの明太子スパゲティ
火	サーモンとブロッコリーの クリームフィットチーネ	土	サーモンとポテトの バジルフィットチーネ
水	サルシッチャと茄子の アリオオーリオ	日	夏野菜と生ハムのアラビアータ
木	海老とベーコンの 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・お問合せ

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。

