

Lunch Menu

2025 8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 金	鯖のムニエル 焦がしバターソース
2 土	豚ロースのグリル ハニーマスタード風味
3 日	サーモンの香草焼き マリナラソース
4 月	チキンカツレツ トマトバジルソース
5 火	太刀魚と小海老のエスカベッシュ
6 水	豚肉とじゃがいものソテー リヨン風
7 木	鯖のグリルと茸のデューセル
8 金	鶏モモのディアブル風
9 土	サーモンと茄子のグラティネ バルサミコソース
10 日	ミートローフのグリル仕立て ロベールソース
11 月・祝	鯖とじゃがいもの甘辛味噌焼き
12 火	チキンステーキ ガーリックトマトソース
13 水	太刀魚の照り焼き 山葵マヨネーズ
14 木	豚ロースのピカタとハーブサラダ パプリカソース
15 金	サーモンのグリル レモンバター添え
16 土	鶏モモのタンドリー風
17 日	鯖のソテー 夏野菜のラタトゥイユ
18 月	塩ゆで豚とハリハリ野菜 ピリ辛白胡麻のソース
19 火	太刀魚の唐揚げ トマトソースドレッシング
20 水	サーモンと海老の香草蒸し レモンクリームソース
21 木	鶏モモのグリル マスタードソース
22 金	鯖の白ワイン煮
23 土	ローストポーク レホールとバルサミコ酢
24 日	サーモンのコトレッタ バジルのタルタルソース
25 月	太刀魚の香草揚げ トマトサルサ
26 火	鶏モモのチーズパン粉焼き
27 水	鯖のグリルと茄子のバルサミコマリネ
28 木	豚ロースのサルティンボッカ
29 金	サーモンのペルシャード 茸クリームソース
30 土	鶏モモのレンガ焼き フルーツマスタード添え
31 日	鯖のムニエル 香草とじゃがいものソース

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 鳥賊とポテトのアンチョビスパゲティ
火 夏野菜とベーコンのペペロンチーノ
水 鳥賊とおくら和風明太子スパゲティ
木 アゼリア特製 スパゲティナポリタン

金 自家製サルシッチャとルッコラの
オレキエッテ レモン風味
土 海老と大葉の雲丹クリーム
フィットチーネ
日 夏野菜と生ハムのカレティエッラ

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

開業
25周年
記念料金
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

〒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。

