

Lunch Menu

2025 7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 火	鶏モモのグリル ロベールソース
2 水	太刀魚の唐揚げ レモンドレッシング
3 木	豚ロースのピカタ トマトサルサ
4 金	鯖の香草焼きとハリハリ野菜 山葵マヨネーズ
5 土	鶏モモと夏野菜のトマト煮込み
6 日	サーモンとポテトのオープン焼き バルサミコソース
7 月	太刀魚と海老の照り焼き風
8 火	豚ロースのスパイシーグリルと茄子のマリネサラダ
9 水	鯖の山椒焼き 白胡麻のソース
10 木	鶏モモとオリーブの白ワイン煮込み
11 金	サーモンのベーコンロールと夏野菜のラタトゥイユ
12 土	豚肩ロースの煮込み スープカレー仕立て
13 日	太刀魚のグリル ガスパチョソース
14 月	チキンカツレツ トマト&バジルソース
15 火	サーモンと茄子のグラティネ
16 水	豚ロースのソテー ジンジャーソース
17 木	鯖のグリル 醤油バルサミコソース
18 金	鶏モモのソテー レモンバター添え
19 土	太刀魚と海老のエスカベッシュ
20 日	サーモンのオープン焼き オリーブ入りタルタルソース
21 月祝	ポークミートローフ 粒マスタードソース
22 火	鯖のムニエル クリームケッパーソース
23 水	鶏モモのディアブル風
24 木	太刀魚のトマト煮込み グレモラータ添え
25 金	豚ロースのスカロッピーネ
26 土	サーモンと生ハムの香草パン粉焼き
27 日	チキンカツレツ オレンジ風味のタルタルソース
28 月	鯖のグリルと茄子のトマトグラタン バジルソース
29 火	ポークハンバーグ クリームマスタードソース
30 水	太刀魚の香草フリット トマトのドレッシング
31 木	鶏モモのタンドリー風

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 | 豚肉と高菜のピリ辛スパゲティ | 金 | 鳥賊とおくらの梅じそパスタ |
| 火 | 明太子と海老のペペロンチーノ | 土 | 鮭とブロッコリーの
ガーリックバタースパゲティ |
| 水 | 蒸し鶏とアスパラガスの
レモンクリーム フィットチーネ | 日 | ベーコンと夏野菜の
トマトスパゲティ |
| 木 | アゼリア特製
スパゲティナポリタン | | |

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



好評につき
販売期間延長

金曜日限定

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



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

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。

