

# Lunch Menu

2025 1月 ランチメニュー

ご提供時間 11:30 - 14:30



## 日替わりランチ

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

Take Out  
OK!

※テイクアウトできます!

日替わりランチのテイクアウト

1,200円

平日

土休日

1/1~3

1,400円

1,600円

1,800円

1元日	サーモンのムニエル レモンのバニェットソース	16木	海老のカツレツ バジルトタルタルソース
2木	ミックスグリルハンバーグ デミグラスソース	17金	豚肉とグリル野菜のピペラード風
3金	豚ロースのグリル マスタードソース	18土	鶏モモのグリル ハニーマスタードソース
4土	鯖とポテトのオープン焼き パプリカソース	19日	サーモンとポテトのオープン焼き アンチョビソース
5日	チキンカツレツ チーズ風味のタルタルソース	20月	太刀魚と茸のガーリックソテー
6月	鯖のフリットとポテトのマリネサラダ	21火	ポークメンチカツ デミグラスソース
7火	豚ロースとアスパラガスのソテー ピッツァイオーラソース	22水	鯖とキャベツの味噌バター焼き
8水	太刀魚と小海老のグリル ハーブバターソース	23木	鶏肉と茸のフリカッセ
9木	海老のカツレツ 柚子のバニェットソース	24金	海老のカツレツと白身フライ 山葵タルタルソース
10金	レモンチキンステーキ 玉葱ソース	25土	牛肉とポテトのグラタン パルマンティエ風
11土	サーモンと茄子の重ね焼き バルサミコソース	26日	鯖と小海老のスパイス焼き
12日	豚ロースのグリル カフェドパリバター添え	27月	太刀魚の唐揚げ 柚子ドレッシング
13月	鯖のソテー ブロッコリーソース	28火	茸とトマトのハンバーググラタン
14火	チーズポークカツレツ BBQソース	29水	豚肉と冬野菜の蒸し焼き おろし玉葱ソース
15水	鯖の照り焼き風と白菜の白ワイン蒸し	30木	鶏モモのディアブル風
		31金	サーモンのソテー 焦がしバターソース

## 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

平日 土休日 1/1~3

1,400円 1,600円 1,800円

※パンの追加 +100円



- 月 ベーコンとほうれん草のベベたまスパゲティ
- 火 イタヤ貝とブロッコリーの明太子スパゲティ
- 水 鳥賊とキャベツのトマトペペロンチーノ
- 木 サーモンと茸のクリームフィットチーネ
- 金 ベーコンと白菜の柚子胡椒スパゲティ
- 土 キーマカレースパゲティ
- 日 小海老と鳥賊のトマトパスタ

Take Out  
OK!

日替わりパスタ  
1,200円

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 ※1/1は2,000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  
1,400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、消費税込み。



第一ホテル両国

DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

宴会・レストラン予約

TEL: 03-5611-5444

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



第一ホテル両国  
LINE 公式アカウント

