

Lunch Menu

2025 2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

1,400円

1,600円

1土	豚ロースのグリル マスタードソース	16日	鯖のオープン焼き デュクセルソース
2日	鯖のムニエル クリームケッパーソース	17月	鯖のムニエルとポテトのグラタン
3月	海老のカツレツ バジルタルタルソース	18火	鶏モモのグリル レモンバター添え
4火	鶏モモのスパイス焼き サルサヴェルデ	19水	海老のカツレツ バジルタルタルソース
5水	太刀魚の照り焼き風 山葵マヨネーズ添え	20木	ポークジンジャーと野菜のグラタン
6木	豚ロースのペルシャード デミグラスソース	21金	鯖のソテーとハリハリ野菜 レモンのソース
7金	チキンステーキ トマトソース	22土	鶏モモのレンガ焼き 蜂蜜と黒胡椒のソース
8土	サーモンのソテー トマトとオリーブのソース	23日	サーモンと茸のグラタン仕立て
9日	ポークピカタと茄子のマリネ	24月・振休	ポークカツレツ パルミジャーノソース
10月	鯖の香草焼き クリームマスタードソース	25火	太刀魚のフリット レモンとハーブのドレッシング
11火・祝	鯖と小海老のエスカベッシュ	26水	ガーリックチキンとポテトのオープン焼き
12水	オレンジチキン サラダ仕立て	27木	鯖のグリル バルサミコソース
13木	太刀魚のソテー トマトケッパーソース	28金	サーモンのムニエル 山葵のパニエット添え
14金	サーモンのグリル タルタルソース		
15土	豚ロースのエスカロップ クリームケッパーソース		

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

1,400円

1,600円

※パンの追加 +100円



Take Out
OK!

日替わりパスタ

1,200円

- 月 小海老とブロッコリーの明太子スパゲッティ
- 火 ベーコンとほうれん草のペペロンチーノ
- 水 鶏と水菜の柚子風味スパゲティ
- 木 ソーセージと舞茸のカレークリームパスタ
- 金 鳥賊とピーマンのトマトスパゲティ
- 土 サーモンとほうれん草のクリームスパゲティ
- 日 ベーコン キャベツ
ドライトマトのアーリオオーリオ

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
1,400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

