

Lunch Menu

2026 5月 ランチメニュー

ご提供時間 11:30 - 14:30



Cafe & Dining
AZALEA

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	白身魚のムニエル トマトとケッパーのソース
2土	鶏モモのグリル マスタードソース
3日・祝	鯖とポテトのハーブ焼き
4月・祝	豚ロースのスカロッピーネ クリームケッパーソース
5火・祝	サーモンと茄子のグラティネ
6水・振休	鶏モモとアスパラガスのカスレ
7木	白身魚のグリル レモンとオリーブのソース
8金	ポークハンバーグ ジンジャーソース
9土	鯖の唐揚げ ルッコラとハーブのサラダ バルサミコソース
10日	鶏肉のスペツァティーノ
11月	サーモンのムニエル レモン風味のタルタルソース
12火	豚ロースのピカタ トマトソース
13水	白身魚のフリットとハリハリ野菜 胡麻のソース
14木	チキンカツ 味噌風味のデミグラスソース
15金	鯖とアスパラガスのグラティネ グリーンピースのソース
16土	豚肩のロースト アリスタ風
17日	白身魚と海老ムースのオープン焼き
18月	鶏モモの香草パン粉焼き
19火	鯖のフリット南蛮仕立て 山葵タルタルソース
20水	サーモンとポテトのクリームグラタン
21木	豚ロースのグリル トマトバジルソース
22金	チキンステーキ バターカレーソース
23土	白身魚と海老のクリーム煮
24日	豚肉のボルペッティ トマトクリームソース
25月	鯖のソテー 生ハムとそら豆のサラダ
26火	チキンカツ オリーブタルタルソース
27水	サーモンのグリルとポテトのグラタン
28木	ポークガーリックステーキ ピペラード添え
29金	白身魚の白ワイン蒸し ミニトマトとオリーブのソース
30土	鶏モモのマスタード焼き
31日	鯖のムニエル そら豆とほうれん草のグラタン

日替わりパスタ

コンビネーションサラダ、スープ
プチデザート、コーヒーまたは紅茶付き
※パンの追加 +100円

1,800円



月	鳥賊とキャベツの ベベロンチーノ	金	茄子とそら豆の トマトスパゲティ
火	ポークソーセージとポテトの 醤油バタースパゲティ	土	海老とアスパラガスの レモンクリームパスタ
水	海老とブロッコリーの ブッタネスカ	日	生ハムとグリル野菜 アールオオーリオ
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
1,800円



金曜日限定

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



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

〒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。

