

Lunch Menu

2025 5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 木	サーモンのグリル ハニーマスタードソース
2 金	鶏モモの香草焼き レモンのパニエツト添え
3 土・祝	ポークハンバーグ ロベールソース
4 日・祝	白身魚と海老のソテー 玉葱とケッパのソース
5 月・祝	鰯と烏賊のムニエル 焦がしバターソース
6 火・振休	ポークピカタ トマトバジルソース
7 水	サーモンとポテトの重ね焼き
8 木	鶏モモのカチャトーラ レモン風味
9 金	白身魚と茄子のペルシャード仕立て バルサミコソース
10 土	豚ロースのシュニッツェル ハーブサラダ添え
11 日	鰯と海老の照り焼き風 山葵マヨネーズ添え
12 月	サーモンのソテー カレーバター添え
13 火	鶏モモのグリルとブロッコリーのマリネ 赤ワインソース
14 水	白身魚のエスカベッシュ
15 木	豚ロースのソテー 味噌風味のデミグラスソース
16 金	鰯のグリルとラタトゥイユ
17 土	サーモンのベーコンロール 香草バターソース
18 日	鶏モモとレモンのオープン焼き はちみつ風味
19 月	白身魚のフリット 山椒アクセントの白胡麻ソース
20 火	豚ロースのグリル パルミジャーノソース
21 水	鰯のスパイシーローストと茄子のマリネ
22 木	鶏モモとポテトのフリカッセ カレー風味
23 金	白身魚の香草焼き ガスパチョソース
24 土	サーモンのグリルとトルティージャ トマトのサルサ
25 日	豚ロースとチーズのミルフィーユ バジルソース
26 月	鰯の味噌バター焼き ハリハリ野菜添え
27 火	鶏モモのディアブル風
28 水	白身魚と烏賊のトマト煮
29 木	サーモンのオープン焼き オリーブ入りタルタルソース
30 金	鶏モモのソテー クリームケッパソース
31 土	鰯のガーリックパン粉焼き ラビゴットソース

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 焼きチーズの
ナポリタンスパゲティ
火 生ハムとアスパラガスの
ペペロンチーノ
水 海老とそら豆の
クリームフィットチーネ
木 ベーコンとポテトの
和風カルボナーラ

金 グリルチキンとブロッコリーの
スパゲティ
土 海老とモッツァレラチーズの
トマトフィットチーネ
日 烏賊とズッキーニの
明太子スパゲティ

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



※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

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 & Instagram 公式アカウント



フォローよろしく
お願いします。

