

Lunch Menu

2025 4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

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

平日	土休日
----	-----

1,400円 1,600円

日替わりランチ / 日替わりパスタ
※テイクアウトできます!

**Take Out
OK!**

1,200円



1火	豚ロースのピカタ バジルソース
2水	白身魚の香草焼き トマトソース
3木	燻製チキンと蒸し野菜 白胡麻ソース
4金	鱈のソテー 黒オリーブと野菜のソース
5土	サーモンとポテトのオープン焼き バルサミコソース
6日	豚ロースのグリル 柚子胡椒風味
7月	鶏モモのロースト 黒胡椒とはちみつのソース
8火	白身魚と茄子のグラティネ
9水	海老のカツレツ 胡麻タルタルソース
10木	鱈のムニエル あさりとほうれん草のソース
11金	サーモンのエスカベッシュ風
12土	鶏モモのディアブル風
13日	白身魚と小海老のソテー クリームバジルソース
14月	豚ロースと大葉のチーズ焼き トマトとケッパーのソース
15火	鱈グリル タブナードソース
16水	チキンカツレツ チーズドレッシング
17木	サーモンのソテーとアンチョビポテト
18金	白身魚とデュクセルのオープン焼き
19土	豚ロースのソテー クリームケッパーソース
20日	サーモンと海老ムースの重ね焼き バターとトマトのソース
21月	鱈とミックスビーンズのトマト煮込み
22火	照り焼きチキン 山葵マヨネーズソース
23水	太刀魚のグリル ガーリックバターソース
24木	海老のカツレツ スパイシータルタルソース
25金	鶏モモのスパイス焼き パルミジャーノソース
26土	サーモンの香草パン粉焼き マスタードソース
27日	豚ロースのグリル ガーリックトマトソース
28月	白身魚のムニエルとトマトリゾット バジルソース
29火祝	鶏モモと野菜のタジン風
30水	鱈のスパイス焼きと玉葱のグリル 赤ワインソース

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

平日	土休日
----	-----

1,400円 1,600円

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
| 月 | ベーコンと春キャベツの
ペペロンチーノ | 金 | 舞茸のナポリタンスパゲティ
温泉卵添え |
| 火 | 小海老とポテトの
バジルフィットチーネ | 土 | アスパラガスと鳥賊の
アリオアリオ 桜海老風味 |
| 水 | サーモンとほうれん草の
明太子クリームスパゲティ | 日 | 鶏肉のクリームボロネーゼ
フィットチーネ |
| 木 | 豚肉と姫竹の
甘辛和風スパゲティ | | |

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



金曜日限定

好評につき
販売期間延長

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

開業25周年記念料金

フラックスマンデー

※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。

2025年5月1日(木)より日替わりランチ、日替わりパスタの料金を改定させていただきます。詳しくは、店頭または公式ホームページなどでご確認ください。

第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

宴会・レストラン予約

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

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。

