

Lunch Menu

2025 11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土	豚ロースのタリアータ マスタードソース
2日	白身魚の香草焼き 茸クリームソース
3月祝	鶏モモのグリル トマトガーリックソース
4火	海老のカツレツ オーロラソース
5水	サーモンのムニエルとポテトのグラタン
6木	鰯の味噌バター焼きとさつまいもサラダ
7金	豚ロースのシュニッツェル レモンのソース
8土	白身魚と海老のグラティネ 味噌風味
9日	鶏モモと茸のフリカッセ
10月	サーモンと茄子のグラティナータ
11火	鰯の香草フリットと蓮根のサラダ
12水	豚肉の白ワイン蒸し ピペラード添え
13木	白身魚と海老のグリル マリナーソース
14金	鶏モモの香草パン粉焼き
15土	サーモンとさつまいもソテー パセリバターと照り焼きソース
16日	モッツアレラポークハンバーグ バジルトマトソース
17月	鶏モモのディアブル風
18火	白身魚と海老のエスカベッシュ
19水	豚ロースのグリル ロベールソース
20木	サーモンと茸のグラティネ
21金	鰯のペルシャード レモン風味
22土	牛スジのトマト煮込み グレモラータ添え
23日	鶏モモの黒胡椒焼き 赤ワインソース
24月・振休	サーモンのムニエルと茸のリゾット パルサミソース
25火	豚肉と茄子のミルフィーユ オレガノ風味のトマトソース
26水	白身魚と白菜の白ワイン煮
27木	海老のカツレツ モッツアレラとトマトのソース
28金	鶏モモのスパイス焼き サルサヴェルデ
29土	鰯のソテーと茸のラタトゥイユ
30日	豚ロースの香草焼き 燻製風味のデミグラスソース

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 海老とほうれん草の
トマトクリーム フィットチーネ
火 白菜と茸の
和風明太子スパゲティ
水 小松菜と茄子の
カレッティエラと烏賊のフリット
木 ベーコンとさつまいものパスタ
パセリバター風味

金 サーモンとキャベツ、
蓮根のペペロンチーノ
土 豚肉と茸のラグーパスタ
日 サーモンとさつまいもの
クリームフィットチーネ

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

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



※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。

