

Lunch Menu

2025 12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
30日、31日 2,000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月	サーモンのムニエル 柚子ケツパーソース
2火	鶏モモの黒胡椒焼き
3水	白身魚のソテー ミニトマトとオリーブのソース
4木	豚肉のグリルと茄子のバルサミコモリネ サルサヴェルデ
5金	鰯とオリーブのトマト煮
6土	チキンカツレツ パプリカとバジルのソース
7日	サーモンの香草焼き 海老クリームソース
8月	豚肉とさつまいものピペラード仕立て
9火	白身魚のフリット マスタードソース
10水	鶏モモのグリル レモンのパニェットソース
11木	鰯ときのこの味噌バター焼き
12金	サーモンのクリーム煮
13土	豚ロースとカリフラワーのチーズ焼き
14日	白身魚と海老の香草蒸し 柚子のソース
15月	鶏モモのガーリックソテー トマトソース
16火	鰯のグリルとブロッコリーのマスタードマリネ
17水	海老のカツレツ 柚子風味のタルタルソース
18木	豚ロースのタリアータ バルサミコソース
19金	白身魚の白ワイン煮
20土	鶏モモのレモンステーキ
21日	サーモンのグリルとカリフラワーのポロネーズ
22月	ポークシュニッツェル 温泉卵のサラダ仕立て
23火	鰯と海老のオープン焼き トマトクリームソース
24水	鶏モモのスパイス焼き バジルソース
25木	サーモンのムニエル ポテトとほうれん草のグラタン
26金	白身魚と烏賊のエスカパッシュ
27土	豚ロースのグリル 白ワインビネガーのソース
28日	鰯のソテーとラタトゥイユ 山椒風味
29月	チキンカツレツ ハニーマスタードソース
30火	サーモンと厚切り玉葱のロースト 和風赤ワインソース
31水	チーズポークハンバーグ クリームマスタードソース

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

30日、31日 2,000円

月	ベーコンとほうれん草の トマトカルボナーラ	金	海老とほうれん草の ペペロンチーノ
火	鳥賊とキャベツの 明太子クリームスパゲティ	土	牛肉とごぼうのピリ辛スパゲティ
水	豚肉とさつまいもの 和風スパゲティ	日	鰯と椎茸の柚子風味スパゲティ
木	サーモンと白菜のクリームパスタ		

月・水曜日および30日(火)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
30日、31日 2,000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
1,680円



金曜日および30日(火)、31日(水)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

30日、31日 2,000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

ご予約・お問い合わせ

宴会・レストラン予約

TEL:03-5611-5444

〒130-0015 東京都墨田区横綱 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。

