

Lunch Menu

ランチ営業時間
11:30 - 14:30

日替わりランチ	日替りのメインディッシュに、 サラダ、スープ、プチデザート、 コーヒーまたは紅茶、パンまたはライス 付き	平日	土日祝
		¥1,200(税込)	¥1,500(税込)
日替わりパスタ	日替りのパスタに、サラダ、スープ、 プチデザート、コーヒーまたは紅茶 付き ※プラス¥100でパンをお付けいたします。	平日	土日祝
		¥1,100(税込)	¥1,200(税込)

	日	月	火	水	木	金	土
日替わりランチ						1 チキングリエ チリソース サラダ仕立て	2 トラウトサーモンの グリエ 柚子胡椒 クリームソース
日替わりパスタ						鶏のささみと茸 野菜の豆乳 クリームスパゲティ	サーモンとキャベツ 彩野菜の ペペロンチーノ
日替わりランチ	3 ホエー豚の煮込み グリーン マスタードソース	4 榛名山こだわり卵の オムライス ミニハンバーグ添え	5 チキン ジャンバラヤ	6 のざき牛と ノンメタポークの チーズインハンバーグ	7 赤魚と小海老の オープン焼き 青海苔ソース	8 ノンメタポークと キヌアのメキシカン トマト煮込み	9 コロケと ミニハンバーグ フライドポテト添え
日替わりパスタ	小海老と茄子 チーズの トマトスパゲティ	鳥賊と枝豆 ベーコンの ペペロンチーノ	蛸と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	小柱、茸、明太子 の和風スパゲティ	シェフのおすすめ スパゲティ	鶏のささみと茸 野菜の豆乳 クリームスパゲティ	サーモンとキャベツ 彩野菜の ペペロンチーノ
日替わりランチ	10 トラウトサーモンの グリエ サルサソース サラダ仕立て	11 ノンメタポークの グリエ 生姜焼き風 キャベツ添え	12 赤魚のグリエと鳥賊 粒マスタードソース	13 榛名山こだわり卵の オムライス ドライカレーソース	14 のざき牛とノンメタ ポークのキヌア入り ミートボールシチュ	15 白身魚とシーフード トマトチーズグラタン	16 お魚と小海老の スパイシー カレー風味焼き
日替わりパスタ	小海老と茄子 チーズの トマトスパゲティ	鳥賊と枝豆 ベーコンの ペペロンチーノ	蛸と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	小柱、茸、明太子 の和風スパゲティ	シェフのおすすめ スパゲティ	鶏のささみと茸 野菜の豆乳 クリームスパゲティ	サーモンとキャベツ 彩野菜の ペペロンチーノ
日替わりランチ	17 ホエー豚のバジル とトマト煮込み 茄子添え	18 チキンと野菜の インドネシア風 ピラフ	19 お魚と鳥賊の 生姜風味 照り焼き風 温野菜添え	20 スパイシーチキン グリエ ペビーリーフ添え	21 白身魚と小海老 ミニトマトの アクアパッツァ風	22 のざき牛とノンメタ ポークのジャンボ ハンバーグ 大葉風味	23 チキンとトマトの チーズ重ね焼き バジルソース
日替わりパスタ	小海老と茄子 チーズの トマトスパゲティ	鳥賊と枝豆 ベーコンの ペペロンチーノ	蛸と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	小柱、茸、明太子 の和風スパゲティ	シェフのおすすめ スパゲティ	鶏のささみと茸 野菜の豆乳 クリームスパゲティ	サーモンとキャベツ 彩野菜の ペペロンチーノ
日替わりランチ	24 トラウトサーモンの グリエ BBQソース サラダ仕立て	25 赤魚のグリエ 和風とパセリバター 2種のソース	26 榛名山こだわり卵の オムライス 海老フライ添え	27 お魚のオープン焼き シーフードの チリトマトソース	28 ジャンボハンバーグ マッシュルーム入り デミグラスソース	29 お魚とロースト 鳥賊と麦のリゾット 和風ソース	30 林 SPF 豚肩ロースの グリエ ジンジャーソース ペビーリーフ添え
日替わりパスタ	小海老と茄子 チーズの トマトスパゲティ	鳥賊と枝豆 ベーコンの ペペロンチーノ	蛸と彩野菜の トマトクリーム スパゲティ	小柱、茸、明太子 の和風スパゲティ	シェフのおすすめ スパゲティ	鶏のささみと茸 野菜の豆乳 クリームスパゲティ	サーモンとキャベツ 彩野菜の ペペロンチーノ

※日替わりメニューの内容は、仕入れ状況や販売予定数終了などにより代わる場合がございます。

水曜日限定

ヘルシーウェンズデーランチ



- 本日のスープ
- たっぷり野菜のヘルシープレート
- パン
- デザート
- コーヒーまたは紅茶

¥1,400(税込)

※写真はイメージです



※日替りランチ イメージ



※日替りパスタ イメージ



第一ホテル 両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

1F

カフェ&ダイニング「アゼリア」
TEL:03-5611-8471 (直通)