

2018年 11月 ランチメニュー

Cafe & Dining  
AZALEA

# Lunch Menu

ランチ営業時間  
11:30 - 14:30

日替わりランチ	日替わ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円(税込)	1,500円(税込)
日替わりパスタ	日替わりのパスタに、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円(税込)	1,200円(税込)

	日	月	火	水	木	金	土
日替わりランチ					1 榛名山こだわり卵のオムライス ポロネーズソース	2 白身魚と魚介のバスク風 スープ仕立て	3 文化の日 チキンの ハーブオイル 煮こみ
日替わりパスタ					明太子と蛸、白菜の チーズクリーム スパゲティ	鶏のささみ、大葉の 和風スパゲティ	鳥賊とアンチョビの スパゲティ オレガノ風味
日替わりランチ	4 気仙沼産メカジキの ソテー シチリア風ソース	5 茸とデミグラス ソースの煮込み ジャンボハンバーグ	6 白身魚のソテー 蛸とポテトの ガーリック炒め添え	7 ホエー豚の煮込み スターアニスと ヘーゼルナッツ風味	8 赤魚のソテー 茸と生姜の和風ソース	9 チキン南蛮 タルタルソース ベビーリーフ添え	10 トラウトサーモンの チリソース サラダ仕立て
日替わりパスタ	小海老と彩野菜の トマトスパゲティ	サーモンと茸の レモン豆乳 クリームスパゲティ	小柱、ツナ、豆苗の 和風スパゲティ	シェフの おすすめパスタ	明太子と蛸、白菜の チーズクリーム スパゲティ	鶏のささみ、大葉の 和風スパゲティ	鳥賊とアンチョビの スパゲティ オレガノ風味
日替わりランチ	11 ノンメタポークと ひよこ豆の煮込み ポテトビュレ添え	12 白身魚とポテト 茸のマヨグラタン	13 チーズとトマト たっぷり ジャンボハンバーグ	14 白身魚と鳥賊、 茸のオープン焼き 和風ソース	15 チキンのグリエ 山葵醤油 ドレッシング	16 赤魚の照り焼き ポテト添え	17 ホエー豚の煮込み ハニーマスタード風味 レンコンチップ添え
日替わりパスタ	小海老と彩野菜の トマトスパゲティ	サーモンと茸の レモン豆乳 クリームスパゲティ	小柱、ツナ、豆苗の 和風スパゲティ	シェフの おすすめパスタ	明太子と蛸、白菜の チーズクリーム スパゲティ	鶏のささみ、大葉の 和風スパゲティ	鳥賊とアンチョビの スパゲティ オレガノ風味
日替わりランチ	18 気仙沼産メカジキの ピザ風チーズ焼き	19 榛名山こだわり卵 のオムライス ミニハンバーグ添え	20 チキンと白菜、茸の クリームシチュー	21 白身魚と鳥賊の オープン焼き トマトジンジャーソース	22 赤魚と浅利、茸の アクアパッツァ風	23 勤労感謝の日 ノンメタポークの プロヴァンス風 赤ワイン煮込み (オレジン風味)	24 気仙沼産メカジキの パン粉焼き レモンとケイパーのソース
日替わりパスタ	小海老と彩野菜の トマトスパゲティ	サーモンと茸の レモン豆乳 クリームスパゲティ	小柱、ツナ、豆苗の 和風スパゲティ	シェフの おすすめパスタ	明太子と蛸、白菜の チーズクリーム スパゲティ	鶏のささみ、大葉の 和風スパゲティ	鳥賊とアンチョビの スパゲティ オレガノ風味
日替わりランチ	25 チキンのメリメロ焼き 二種類のソース	26 白身魚と小海老の マリナーソース	27 ジャンボ チーズハンバーグ ミートソース	28 ノンメタポークの グリエ カルパッチョ仕立て	29 トラウトサーモンの グリエ 大葉のクリームソース	30 白身魚と鳥賊の オープン焼き 赤ワインと蜂蜜のソース	
日替わりパスタ	小海老と彩野菜の トマトスパゲティ	サーモンと茸の レモン豆乳 クリームスパゲティ	小柱、ツナ、豆苗の 和風スパゲティ	シェフの おすすめパスタ	明太子と蛸、白菜の チーズクリーム スパゲティ	鶏のささみ、大葉の 和風スパゲティ	

※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変更する場合があります。

## 水曜日限定

### ヘルシーウェンズデーランチ



※画像はイメージです。

- 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円(税込)



※日替わりランチ イメージ



※日替わりパスタ 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)