

2019年 2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円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 白身魚と小海老の 軽いサフラン 煮こみ	2 鶏もも肉のグリエ ケッパー、粒マスタード 万能葱のソース
日替わりパスタ						シェフの おすすめパスタ	チキンとベーコン 菜の花の ペペロンチーノ
日替わりランチ	3 トラウトサーモンの グリエ 浅利と白菜の クリーム煮添え	4 ハンバーグの ピザ風グラタン 仕立て	5 ホエー豚の煮込み りんご風味 温野菜添え	6 白身魚と じゃが芋の メッシュナ風	7 榛山ごだわり卵の オムライス 茸のデミグラスソース	8 赤魚のグリエ タブナードと バジルクリームソース	9 メカジキのチーズ焼き バルサミコ酢ソース
日替わりパスタ	シーフードと 彩野菜、姫筍の 和風スパゲティ	蛸とキャベツ アンチョビの スパゲティ	明太子と烏賊 菜の花の 和風スパゲティ	小柱とツナの トマトスパゲティ	小海老と空豆の 豆乳クリーム チーズスパゲティ	シェフの おすすめパスタ	チキンとベーコン 菜の花の ペペロンチーノ
日替わりランチ	10 ノンメタポークの タリアータ風 山葵と松の実ソース	11 建国記念の日 白身魚のムニエル 烏賊、スベルト小麦の トマトリゾット	12 ミニハンバーグと ハムカツ キャベツ添え	13 鶏もも肉と茸の チーズクリーム シチュー	14 ホエー豚の 柑橘入り煮込み 新じゃが芋添え	15 白身魚と白菜の チーズ マカロニグラタン	16 メカジキの照り焼き オレンジ風味 キャベツ添え
日替わりパスタ	シーフードと 彩野菜、姫筍の 和風スパゲティ	蛸とキャベツ アンチョビの スパゲティ	明太子と烏賊 菜の花の 和風スパゲティ	小柱とツナの トマトスパゲティ	小海老と空豆の 豆乳クリーム チーズスパゲティ	シェフの おすすめパスタ	チキンとベーコン 菜の花の ペペロンチーノ
日替わりランチ	17 赤魚のグリエ 小海老添え ジンジャーソース	18 榛山ごだわり卵の オムライス 鶏のささみフライ	19 インド風 チキンの煮込み	20 白身魚と烏賊のロースト オリーブ、ケッパー 松の実ソース	21 煮込みハンバーグ グラタン仕立て	22 ノンメタポークの トマト煮込み チーズ グラタン仕立て	23 お魚と小海老の ロースト 人参のフリット添え
日替わりパスタ	シーフードと 彩野菜、姫筍の 和風スパゲティ	蛸とキャベツ アンチョビの スパゲティ	明太子と烏賊 菜の花の 和風スパゲティ	小柱とツナの トマトスパゲティ	小海老と空豆の 豆乳クリーム チーズスパゲティ	シェフの おすすめパスタ	チキンとベーコン 菜の花の ペペロンチーノ
日替わりランチ	24 バジルチキン 新じゃが芋添え	25 ハンバーグ マスタードソース 菜の花添え	26 白身魚の烏賊の ロースト 和風ソース	27 ホエー豚の煮込み キャベツ添え	28 ミートソースと ポテト、茸の グラタン		
日替わりパスタ	シーフードと 彩野菜、姫筍の 和風スパゲティ	蛸とキャベツ アンチョビの スパゲティ	明太子と烏賊 菜の花の 和風スパゲティ	小柱とツナの トマトスパゲティ	小海老と空豆の 豆乳クリーム チーズスパゲティ		

※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



- ・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)

※画像はイメージです。



※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)