

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 ジャンボハンバーグ 柚子胡椒と デミグラスソース	2 白身魚と小海老の オープン焼き ツナと玉葱のソース
日替わりパスタ						鳥賊とアンチョビ キャベツの ペペロンチーノ	明太子と蛸、白菜の クリームチーズ スパゲティ
日替わりランチ	3 文化の日 ホエー豚の ハニーマスタード 煮込み	4 振替休日 チキンの竜田揚げ おろしポン酢 大葉の香り	5 シーフードと茸の サフランピラフ	6 トラウトサーモンの グリエ バジル マヨネーズソース	7 ノンメタポークと 根菜のシチュー	8 白身魚と鳥賊の ロースト 麦のリゾット添え	9 チーズ ジャンボハンバーグ マカロニグラタン仕立て
日替わりパスタ	ボイルチキンと 水菜の和風スパゲティ	小柱とツナの 豆乳クリーム スパゲティ	サーモンと茸の 和風スパゲティ	小海老と野菜の トマトクリーム スパゲティ	シェフの おすすめスパゲティ	鳥賊とアンチョビ キャベツの ペペロンチーノ	明太子と蛸、白菜の クリームチーズ スパゲティ
日替わりランチ	10 チキンの生姜焼き 二種類の キャベツ添え	11 赤魚のオープン焼き カレー風味のソース ポテト添え	12 様名山こだわり卵の オムライス ミニハンバーグ添え	13 ノンメタポークの 赤ワイン煮込み ポテトピューレ添え	14 白身魚と鳥賊の オープン焼き 雲丹風味のソース	15 ハンバーグシチュー ごろごろ野菜添え	16 チキンカツ チーズソース ペビーリーフ添え
日替わりパスタ	ボイルチキンと 水菜の和風スパゲティ	小柱とツナの 豆乳クリーム スパゲティ	サーモンと茸の 和風スパゲティ	小海老と野菜の トマトクリーム スパゲティ	シェフの おすすめスパゲティ	鳥賊とアンチョビ キャベツの ペペロンチーノ	明太子と蛸、白菜の クリームチーズ スパゲティ
日替わりランチ	17 トラウトサーモンの グリエ 浅煎の レモンクリームソース	18 ノンメタポークの バルサミコ酢 煮込み	19 赤魚のロースト クリームシチュー ソース	20 ジャンボハンバーグ オランダ風 チーズソース	21 メンチカツ キャベツ添え	22 蒸し鶏の 粒マスタードソース サラダ仕立て	23 勤労感謝の日 ホエー豚のワインと マッシュルーム 玉葱の煮込み
日替わりパスタ	ボイルチキンと 水菜の和風スパゲティ	小柱とツナの 豆乳クリーム スパゲティ	サーモンと茸の 和風スパゲティ	小海老と野菜の トマトクリーム スパゲティ	シェフの おすすめスパゲティ	鳥賊とアンチョビ キャベツの ペペロンチーノ	明太子と蛸、白菜の クリームチーズ スパゲティ
日替わりランチ	24 白身魚と小海老の クリームシチュー 仕立て	25 様名山こだわり卵の オムライス フライドチキン添え	26 ジャンボハンバーグと マカロニのグラタン仕立て ピリ辛トマトソース	27 ノンメタポークの トマトとバジル煮込み ポテト添え	28 チキンと生ハムと チーズの重ね焼き	29 アジア風ピラフと 鶏のささみフライ	30 お魚のオープン焼き スモークサーモンと 玉葱のソース
日替わりパスタ	ボイルチキンと 水菜の和風スパゲティ	小柱とツナの 豆乳クリーム スパゲティ	サーモンと茸の 和風スパゲティ	小海老と野菜の トマトクリーム スパゲティ	シェフの おすすめスパゲティ	鳥賊とアンチョビ キャベツの ペペロンチーノ	明太子と蛸、白菜の 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

1,500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)