

2026年4月1日(水)～2027年3月31日(水)まで 8名様より承っております。



様々なシーンでご利用いただけるサンクシェールのパーティープランをご用意いたしました。
ご家族や会社でのお集まり、歓送迎会、忘年会、新年会などランチやディナーでご利用いただけます。
50～100名様のご団体様には、和歌山城を望むホールの貸切などもご提案可能です。ぜひご相談ください。
また、少人数でのご利用は、24名様までご利用可能な個室(有料)もございます。

テーブルシェアプランA

料理+フリードリンク

6,000円(税込)

- 和歌山県産シラスとプチトマトのブルスケッタ
- 鶏胸肉と旬野菜のサラダ仕立て 大葉ジェノベーゼ
- 鶏腿肉とサツマイモの洋風天ぷら デュジョンマヨネーズとハーブ塩
- ベーコンと彩野菜のペンネ・アラビアータ
- 白身魚のポワレ ジャバラとレモンのクリームソース
- 紀州うめぶたの肩ロースBBQロティ
- ピッツァ・マルゲリータ
- 北海道産コーンクリームスープ
- バナナコッタ季節のソース
- コーヒー



テーブルシェアプランB

料理+フリードリンク

8,000円(税込)

- プチトマトとバジルのカッペリーニ 生ハム添え
- スモークサーモンとアボカドのサラダ仕立て 自家製シーザードレッシング
- 鶏腿肉とサツマイモの洋風天ぷら デュジョンマヨネーズとハーブ塩
- ゴロっとベーコンと彩野菜のペンネ・アラビアータ
- 紀州梅まだいのポワレ ジャバラとレモンのクリームソース
- 紀州和華牛のローストビーフ ソースジュ・ド・ブッフ
- エビマヨネーズのピッツァ
- 自家製ミネストローネスープ
- 季節のバナナコッタ バニラアイス添え
- コーヒー



フリードリンク

- 瓶ビール ●焼酎(麦、芋) ●ウイスキー(ハイボール)
- グラスワイン(赤、白) ●日本酒(冷や) ●サワー各種 ●梅酒
- ノンアルコールビール ●ジンジャーエール ●コーラ ●アップルジュース

※20歳未満の方にはアルコール類のご提供はできません。
※お車を運転されるお客様には、アルコール類の提供をいたしかねます。

メニューには下記のアレルギーマテリアルを含む原材料を使用しています。
The menu contains ingredients that contain the following allergens.



えび shrimp かに crab 小麦 wheat そば buckwheat 卵 egg くるみ walnut カシューナッツ cashew nut 乳 milk 落花生 peanut
※その他の品目についてはお問合せください。

※イベント開催時、年末年始など、本プラン対象外の期間がございます。あらかじめご了承ください。
※画像はプランBの料理イメージです。
※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※ご利用は2時間制となっております。



■中宴会場ルミエール
(レストラン内)最大約50名様
*別途会場費30,000円(税込)がかかります。

■個室(8名様までご利用可能)
*別途会場費1室3,000円(税込)がかかります。
個室は3室をご用意しております。
(最大24名様まで利用可能)