



GW

2022ゴールデンウィーク

ファミリー バイキング

期間 2022年4月29日(金・祝)
~5月8日(日)



GWファミリー **ランチ** バイキング

11:30~14:30(L.O./14:00)

料金	大人	シニア(65歳以上)	小学生	幼児(4~6歳)
当日	3,500円	3,000円	1,800円	500円
事前予約	3,200円	2,700円	1,500円	500円

※お車ご利用の方、和歌山ロイヤルパークینگを2時間無料でご利用いただけます。

GWファミリー **ディナー** バイキング

18:00~21:00(L.O./20:30、最終入店20:00)

料金	大人	シニア(65歳以上)	小学生	幼児(4~6歳)
当日	6,000円	5,500円	2,500円	500円
事前予約	5,500円	5,000円	2,000円	500円

※お車ご利用の方、和歌山ロイヤルパークینگを3時間無料でご利用いただけます。

※全て税込/ソフトドリンク付き

※事前予約は、ご利用日の前日までにご予約いただいた場合の料金です。

※お席には限りがございます。事前のご予約をおすすめいたします。

(ご予約なしの場合は、当日料金)

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※お車を運転される飲酒は固くお断りいたします。 ※写真はイメージです。

感染防止対策

ご理解・ご協力をお願いいたします

- 入り口での検温・消毒の徹底
- ソーシャルディスタンスを確保したレイアウト
- 共有スペースでのマスク着用をお願い
- 全スタッフのマスク・手袋の着用
- 各所に消毒液の設置

 ダイワロイネットホテル和歌山

RESTAURANT
SENQCHERE

レストラン サンクシェール

ブレックファスト 7:00~10:00
ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)
カフェ 14:30~17:00
ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)
※カフェ・ディナー/木~日の営業

GWファミリーバイキングメニュー

【ランチ・ディナー共通メニュー】

- スモークサーモンと赤キャベツのマリネ
- 白身魚のエスカベッシュ
- 蒸し鶏のサラダ 胡麻のソース
- 彩り野菜のサラダバー
(ドレッシング3種/和風・シーザー・胡麻)
- パン3種(バケット・胚芽ロール・デニッシュ)
- 蛸のガーリックソテー
- 梅鯛のポワレ 白ワインソース
- シーフードとペンネのグラタン
- 茄子とミートソースのグラタン
- 南瓜のスープ
- ミネストローネ
- ポークスペアリブ
- 骨付きチキンのBBQソース
- 和風きのこパスタ
- ナポリタン
- サラミとオリーブのピッツァ
- 梅しそしらすピッツァ
- カレー&ライス
- デザート
 - ほろ苦いティラミス
 - シュシュ風カタラーナ
 - トルタ・アル・ショコラ
 - コロンバ
 - アフォガード風コーヒーゼリー
 - パンナコッタ
 - プロフィットロール

【キッズメニュー】(ランチ・ディナー共通)

- 鶏の唐揚げ
- フライドポテト
- ミニドッグ
- ミートボール
- エビフライ
- ウインナー
- チキンライス
- 甘口カレー
- ミニパンケーキ

【ディナー追加メニュー】

(ディナーではこちらのメニューもお召し上がりいただけます)

- 豆とフロマージュ 胡椒のアクセント
- 大きなオムレツ
(トマトソース/クリームソース/デミソース)
- 海老とナッツのブルソテー
- ローストビーフ チャコールソース
- パエリア風ピラフ
- トマト、モッツアレラ、バジルの冷製パスタ
カプレーゼ仕立て
- ライム香る魚介のマリネ
- 粗挽きミートと茄子のリガトーニ ポロネーゼ風
- サーモンのハーブクルートロースト
香草レモンのクリームソース
- ポークと季節野菜のグリル ソースロベール
- デザート
 - アーモンドとチョコのズコット
 - ビニエ
 - バーチ・ディ・ダーマ



※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※写真はイメージです。

感染防止対策

ご理解・ご協力をお願いいたします

- 入り口での検温・消毒の徹底
- ソーシャルディスタンスを確保したレイアウト
- 共有スペースでのマスク着用をお願い
- 全スタッフのマスク・手袋の着用
- 各所に消毒液の設置