

土日限定
ランチ・ディナー
バイキング

毎月テーマを変えてランチ・ディナー・バイキングを開催。
季節感を大切に豪華さとホテルならではの味わい、
彩りをお楽しみください。



イタリアンフェア

～料理とワインのペアリング～

May

日程 2022年5月14日(土)～29日(日) 土日限定

※4/29(金)～5/8(日)までは、GWイベントに変更いたします。

ランチ Lunch

ディナー Dinner

11:30～14:30(L.O.14:00)

17:30～21:30(L.O.21:00最終入店20:00)

料金 大人2,500円/シニア(65歳以上)2,000円
小学生1,500円/小学生未満無料
ソフトドリンク付き ※全て税込

料金 大人4,900円/シニア(65歳以上)4,500円
小学生2,000円/幼児900円/3歳以下無料
ソフトドリンク付き/アルコール飲み放題は、別途1,500円
※全て税込



ソムリエお勧め
イタリアンワインも
ご用意しております。



※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のお願い
- 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

ブレイクファスト 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

※お車でご来店の方が
和歌山ロイヤルパーキングを
利用した場合、
ランチで2時間無料、
ディナーで3時間無料。



Repubblica Italiana



イタリアンフェア メニュー

【ランチ・ディナー共通メニュー】

- インサラータ・カプレーゼ
(トマト、モッツアレラ、バジルのサラダ)
- ブルスケッタ3種
(トマトソース、卵とアンチョビ、ハムと赤キャベツ)
- 彩り野菜のサラダバー(ドレッシング3種)
(和風・シーザー・バーニャカウダ風)
- パン2種(胚芽ロール、胡麻ロール)
- フリッタータ(トマトソース・クリームソース)
- ポッコ・アッラ・カッチャトーラ
(鶏の煮込み 猟師風)
- ポッコ・アッラ・デアボーラ(鶏の悪魔風)
- 茄子とミートソースのラザニア
- カリフラワーとベーコンのグラタン風
- フライドポテト
- ミニドッグ(ケチャップ&粒マスタード)
- 魚介のフリット
- スパゲッティ・ネーロ(イカスミパスタ)
- ペンネ・アッラ・プッタネスカ
(辛味のあるトマトソース)
- アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
- ホテルカレー&ライス
- ミネストローネ
- コーンスープ
- ボスカイオーラ(キノコのピッツァ)
- マルゲリータ

●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
- バナナコッタ
- プロフィットロール

【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)

- スパゲッティ・アマトリチャーナ
- 生ハムとルッコラのピッツァ
- 生ハムと水菜のサラダ
- 牛もも肉のタリアータ グリル野菜添え
- 白身魚のソテー サルモリッリョソース
(レモンとオリーブオイルのソース)
- ビーフピラフ
- 冷製カポナータ
- 魚介と野菜のマリネ(カッポン・マーグロ風)
- 白身魚のカルピオーネ
- ポークのミラノ風カツレツ
- 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

予告

6月：  スペイン&ポルトガルフェア～料理とワインのペアリング～ 

※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