



スペイン&ポルトガルフェア

日程 2022年6月4日(土) ~26日(日) **土日限定**

6 June



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。

ランチ

Lunch

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

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

ディナー

Dinner

17:30~21:30(L.O.21:00最終入店20:00)

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



スペインワイン

赤ワインはタンニンが強く果実味がしっかりしていて、白ワインは口当たりの良いフルーティーな味わいが特徴。



ポルトガルワイン

ポルトガル産のポート酒はシェリー酒、マディラ酒と並んで世界三大酒精強化ワイン。
(酒精強化ワインとは醸造過程でアルコールを添加してワインのアルコール度を高め、味にコクを持たせ保存性を高めたワイン) スイーツとの相性もいので食後のデザート酒としてもオススメ。

ソムリエお勧めワインもご用意しております。



*状況によりオーダーバイキングでの提供に変更する場合がございます。予めご了承お願い致します。

※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。

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F TEL.073-435-0390 FAX.073-423-0057
<https://senqchere.jp/>

※お車を運転される飲酒は固くお断りいたします。

スペイン料理

- ハモンセラノ(生ハム)のサラダ
- ガスパチョ
- トルティージャ(スペイン風オムレツ)(トマトソース・クリームソース)
- ポーリオ・アル・チリンドロン(鶏肉と野菜のトマト煮込み)
- フライドポテト
〔ブラバソース(スペイン発祥の辛味のあるオーロラソース)〕
- チョピトス(イカのフライ)
- パエリア風ピラフ

ポルトガル料理

- パステス・デ・バカリヤウ(干し鱈とジャガイモ)
- バカリヤウ・ア・プラス(タラと玉ねぎ、ジャガイモの卵とじ)
- ポリーニョシュ・デ・バカリヤウ(タラとジャガイモのコロッケ)
- コジード・ア・ポルトウゲーザ(豚肉と野菜のポトフ)
- ソツパ(野菜スープ)

☆印のメニューはランチ限定です。

- 彩り野菜のサラダバー(和風・シーザー・イタリアン)
- パン二種(胚芽ロール・胡麻ロール)
- 鶏肉のフリット
- 白身魚とほうれん草のグラタン
- ミニドッグ(ケチャップ&粒マスタード)
- スパゲッティーニ・アマトリチャーナ☆
- 本日のパスタ☆
- キノコクリームピッツァ
- マルゲリータ
- ホテルカリーソース&ライス☆

【デザート】

- 無花果ショートケーキ
- ガトーショコラ
- チーズスフレ
- ミニフルーツタルト
- チュロス
- カタナラ
- 焼き菓子



スペイン料理

- ハモンセラノ(生ハム)のサラダ
- ガスパチョ
- ピンチョス3種★
 - ブルボ・ア・ラ・ガジェガ(茹でダコのスライス)
 - チャンビニョーネス・ア・ラ・ブランチャ
(マッシュルームにチョリソー、にんにくを入れて焼いたもの)
 - ポケロネス・エン・ピナグレ(イワシのマリネ)
- トルティージャ(スペイン風オムレツ)(トマトソース・クリームソース)
- ポーリオ・アル・チリンドロン(鶏肉と野菜のトマト煮込み)
- フライドポテト
〔ブラバソース(スペイン発祥の辛味のあるオーロラソース)〕
- チョピトス(イカのフライ)
- スペイン産イベリコ豚の真空キューイ★
- フラメンキーネス(肉巻きフライ)★
- パエリア風ピラフ

ポルトガル料理

- パステス・デ・バカリヤウ(干し鱈とジャガイモ)
- バカリヤウ・ア・プラス(タラと玉ねぎ、ジャガイモの卵とじ)
- ポリーニョシュ・デ・バカリヤウ(タラとジャガイモのコロッケ)
- コジード・ア・ポルトウゲーザ(豚肉と野菜のポトフ)
- アローシュド・ボルヴォ(蛸の炊き込みご飯)★
- ソツパ(野菜スープ)

★印のメニューはディナー限定です。

- 鶏肉のフリット
- 彩り野菜のサラダバー(和風・シーザー・イタリアン)
- パン二種(胚芽ロール・胡麻ロール)
- 白身魚とほうれん草のグラタン
- 茄子とミートソースのグラタン★
- ミニドッグ(ケチャップ&粒マスタード)
- 国産牛モモ肉のロティ チャコールソース★
- オマール海老入りトマトソースのスパゲッティーニ★
- アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ★
- キノコクリームピッツァ
- マルゲリータ
- 生ハムとルッコラのピッツァ★
- 野菜のオープン焼き★

【デザート】

- 無花果ショートケーキ
- ガトーショコラ
- チーズスフレ
- 林檎タルト★
- レアチーズケーキ★
- ミニフルーツタルト
- マカロン★
- チュロス
- カタナラ
- プリン★
- クレームブリュレ★
- 焼き菓子



飲み放題メニュー

- 瓶ビール(アサヒ・麒麟)
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー(水割り・ハイボール)
- 酎ハイ(レモン・ライム)
- 日本酒(熱燗・ひや)※冷酒は別料金
- ノンアルコールビール
- ワイン(赤・白)※スペイン、ポルトガルのワインもご用意しております。

※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。