



美食とワインの マリアージュ Sengchere style サンクスタイル

第3回

予約制

※写真はイメージです

Date

2019年12月7日(土) 19:00 ~

1名様 ¥15,000 (税込) *料理・ワイン含む

- ご予約〆切 11月30日(土)
- 最少催行人数 15名様(先着30名様)

※催行人数に満たない場合は中止になる場合がございます
予めご了承下さい

Menu

和歌山産ブランドポークと地場野菜 5種類の調理法で

本日の海の幸盛り合わせ

フォアグラ治部煮 梅卵の茶碗蒸し

喉黒梅肉焼き 旬のあしらひ

国産牛フィレ肉の瞬間燻製
ゲランドの塩を添えて 薫の香り

足赤海老のラヴィオリ からすみと柑橘の風味

本日のデザート

コーヒー

※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます



about "Sengchere style"

“サンクスタイル”とは…
板長 栗垣友和プロデュースによる
和と洋が融合したサンクシェール
オリジナルのスペシャルコース。

ワインショップ「エールドール」の
オーナー・沼野剛氏セレクトのワインと
美食のマリアージュをお楽しみください。

Philes Dor

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

<営業時間>

- ・モーニング 7:00 ~ 10:00
- ・ランチ 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)
- ・ティータイム 14:30 ~ 17:00
- ・ディナー 17:30 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)

「友だち追加」で
シュークリーム
プレゼント!

友だち追加



〒640-8156 和歌山市七番丁 26-1 モンティグレ 3F TEL.073-435-0390 FAX.073-435-0393

<https://www.daiwaroynet.jp/wakayama/restaurant/>