



サンクスバイキング

北海道

2020



※写真はイメージです

会場 ダイワロイネットホテル和歌山 モンティグレ 3F
レストラン サンクシェール

日時 2020年2月・3月の下記日程で開催
18:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)
※ ● 印が開催日です

2 February							3 March						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
					1	2						1	
3	4	5	6	7	8	9	2	3	4	5	6	7	8
10	11	12	13	14	15	16	9	10	11	12	13	14	15
17	18	19	20	21	22	23	16	17	18	19	20	21	22
24	25	26	27	28	29		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					

料金 事前予約
大人 6,000円 / 小学生 2,000円

当日
大人 6,500円 / 小学生 2,500円

- ※ 小学生未満無料
- ※ 税込・ソフトドリンク代込
- ※ アルコールメニュー飲み放題は別途 1,200円 (税込)

※料金にはお料理、ソフトドリンク、税金が含まれています。
※お席に限りがございます。事前のご予約をお勧めします。
※お車でお越しの方、和歌山ロイヤルパーキングをご利用で
無料サービス券(3時間分)をお渡しいたします。
※事前予約料金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(ご予約なしの場合は当日料金)

お車を運転される方の飲酒は固くお断りいたします

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>

- ・ブレイクファースト 7:00 ~ 10:00
- ・ランチ 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)
- ・ディナー 18:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)

「友だち追加」で
シェークリーム
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/>

MENU

【実演屋台】

寿司屋台《サーモン・白身魚・エビ・イカ・玉子》
北海道産牛の鉄板焼き屋台

オホーツク産 蒸しズワイガニ（お一人様ひと盛り）
北海道産真ダコ造り 梅肉ソースがけ
彩野菜のサラダバー
北海道産鱈のブランダード バケット添え
北海道産ホワイトクリームのにじみ 10種類の食材で
ノーザンビーのバイクドポテト
ジンギスカン
サーモンのポワレ ほうれん草のソテーと北海道産山わさびの香り
イカの塩辛と高原キャベツのパスタ
北海道産アスパラとベーコンのスティックフリット
北海道産野菜の厚焼き玉子 利尻昆布仕立て
北海道名物 鮭と彩野菜のちゃんちゃん焼き
北海道産 北海こがねと北海道産トウモロコシのせいろう蒸し
札幌名物 ザンギ
函館ラーメン ロイネット風
スープカレー&ライス

【デザート】

北海道産牛乳ビッグプリン
チーズケーキ
プティフル
フルーツ各種

フリードリンクメニュー

ウーロン茶、グレープフルーツジュース
オレンジジュース、アップルジュース
ジンジャーエール

アルコールメニュー 《飲み放題 別途 1,200円》

生ビール、焼酎（芋・麦）、ウイスキー
ワイン（赤・白）、日本酒、酎ハイ各種

※ 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。

個室
完備



最大24名様までご利用可能です。
8名様1室3,000円（税込）

ルミエール



20～50名様までなら
レストラン内宴会場「ルミエール」での
ご宴会がおすすめです。

 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＞

- ・ブレイクファースト 7:00～10:00
- ・ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）
- ・ディナー 18:00～21:00（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！



〒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/>