

# ご法要プラン



\*画像は菊(さく)8,000円の料理イメージです。

2026年5月1日(金)  
～2027年3月31日(水)

当サービスはご利用日5日前までの予約制です。

\*4名様より承っております。またイベント開催時、年末年始など、本プラン対象外の期間がございます。あらかじめご了承ください。

大切な方を偲び、想いを静かに重ねるひとときを、心を込めたお料理とおもてなしでお手伝いいたします。

## そう 想 6,000円(税込)

- 紀州うめぶたのバテ 南高梅とナッツのコンディマン
- お造り三種盛り合わせ
- 季節野菜のポタージュスープ
- 鯛馬铃薯焼き
- 牛肉の柔らか煮込み 季節野菜の付け合わせ 赤ワインソース
- 筍ご飯
- 赤出汁・香の物
- 抹茶テリーヌ パニラアイス添え
- コーヒーまたは紅茶(アイス・ホット)

## さく 菊 8,000円(税込)

- 鶏胸肉と根菜のピューレ 磯の香りソース
- お造り四種盛り合わせ
- 茸の旨味たっぷりコンソメスープ トリュフの香り
- 足赤海老と太刀魚の天婦羅
- 国産牛ロースのロティ 季節野菜の付け合わせ 柚子胡椒ソース
- 出汁香る鯛の炊き込みご飯
- 赤出汁・香の物
- 抹茶のテリーヌアフォガード
- コーヒーまたは紅茶(アイス・ホット)

## れん 蓮 10,000円(税込)

- 根菜のコンフィとシェリー風味の クリームチーズ 和歌山産キャビア添え
- お造り五種盛り合わせ
- 香味野菜と甲殻類の チャウダー風スープ
- 銀鱈の西京焼き
- 国産牛フィレ肉のロティ 季節野菜の付け合わせ トリュフソース
- 握り寿司三貫盛
- 魚介の赤出汁・南高梅
- オペラ 季節のフルーツマリネ アイスと共に
- コーヒーまたは紅茶(アイス・ホット)

## キッズプレート 1,500円(税込)



デミグラスハンバーグまたはエビフライ  
・サラダ・グラタン・ウインナー  
・コーンスープ・パン・デザート  
・オレンジジュースまたはリンゴジュース  
\*画像はデミグラスハンバーグプレートのイメージです。

メニューには下記のアレルギー物質を含む原材料を使用しています。  
The menu contains ingredients that contain the following allergens.



えび shrimp かに crab 小麦 wheat そば buckwheat 卵 egg くるみ walnut カシューナッツ cashew nut 乳 milk 落花生 peanut  
※その他の品目についてはお問合せください。

### 会場のご案内

#### ルミエール(レストラン内)

最大50名様利用可  
室料30,000円(税込)/2時間

#### 個室

最大8名様利用可/1室  
室料3,000円(税込)/2時間

※3室連結利用で最大24名様まで利用可

\*食材の仕入れの都合によりメニューが変更となる場合がございます。

ダイワロイネットホテル和歌山

ご予約・お問合せ

TEL.073-435-0390

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F  
https://senqchere.jp/

#### 営業時間

ブレイクファスト 7:00～10:00(ラストオーダー 9:30)  
ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)  
ディナー 18:00～21:30(ラストオーダー20:30)

※ディナー/木～日の営業

RESTAURANT  
SENQCHERE

レストラン サンクシェール

お車でのご来店(和歌山ロイヤルパーキング)  
ランチご利用の場合:2時間無料  
ディナーご利用の場合:3時間無料