



画像は洋食コース9,000円の一例です。

コース料理 (洋食料理)

室料・フリードリンク(2時間)込 1名様／9,000円～(税金・サービス料込)

～メニュー例～

- 白身魚と豆のキッシュ
- 豚とピスタチオのパテカンパニー
- 季節野菜のポタージュスープ
- 赤魚のポワレ 法蓮草のソテー デュグレレ風
- 牛肉のロティ 季節野菜の付け合わせ オニオンソース
- パン
- デザート
- コーヒー



画像は和洋折衷コース料理9,000円の一例です。

コース料理 (和洋折衷料理)

室料・フリードリンク(2時間)込 1名様／9,000円～(税金・サービス料込)

～メニュー例～

- 豚肉のパテ 柘榴と林檎のヴィネガーソース
- 季節の御造り盛り合わせ
- 季節野菜のポタージュスープ
- 鯖のポワレ 豆とビューレと白ワインソース
- 牛バラ肉の柔らか煮 和風仕立て
- 真鯛の炊き込みご飯
- 赤出汁
- 香の物
- デザート
- コーヒー



画像は卓盛料理8,000円の一例です。

卓盛料理 (洋食料理or和洋折衷料理)

室料・フリードリンク(2時間)込 1名様／8,000円～(税金・サービス料込)

～和洋折衷メニュー例～ 洋食メニュー内容についてはお問い合わせください。

- 鶏のほぐし身と根菜のジェノベーゼ風
- 長芋明太子和え
- 香味野菜のミネストローネ
- 鯉のたたき
- 鶏肉のポワレ 梅とニラのソース
- 鯖木の芽味噌焼
- 豚ロース肉のロティ 牛蒡とマデラ酒のソース
- しめじ御飯 ●赤出汁 ●香の物
- デザート
- コーヒー



※画像はすべてイメージです。季節や食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合があります。



画像はビュッフェ料理7,500円の一例です。

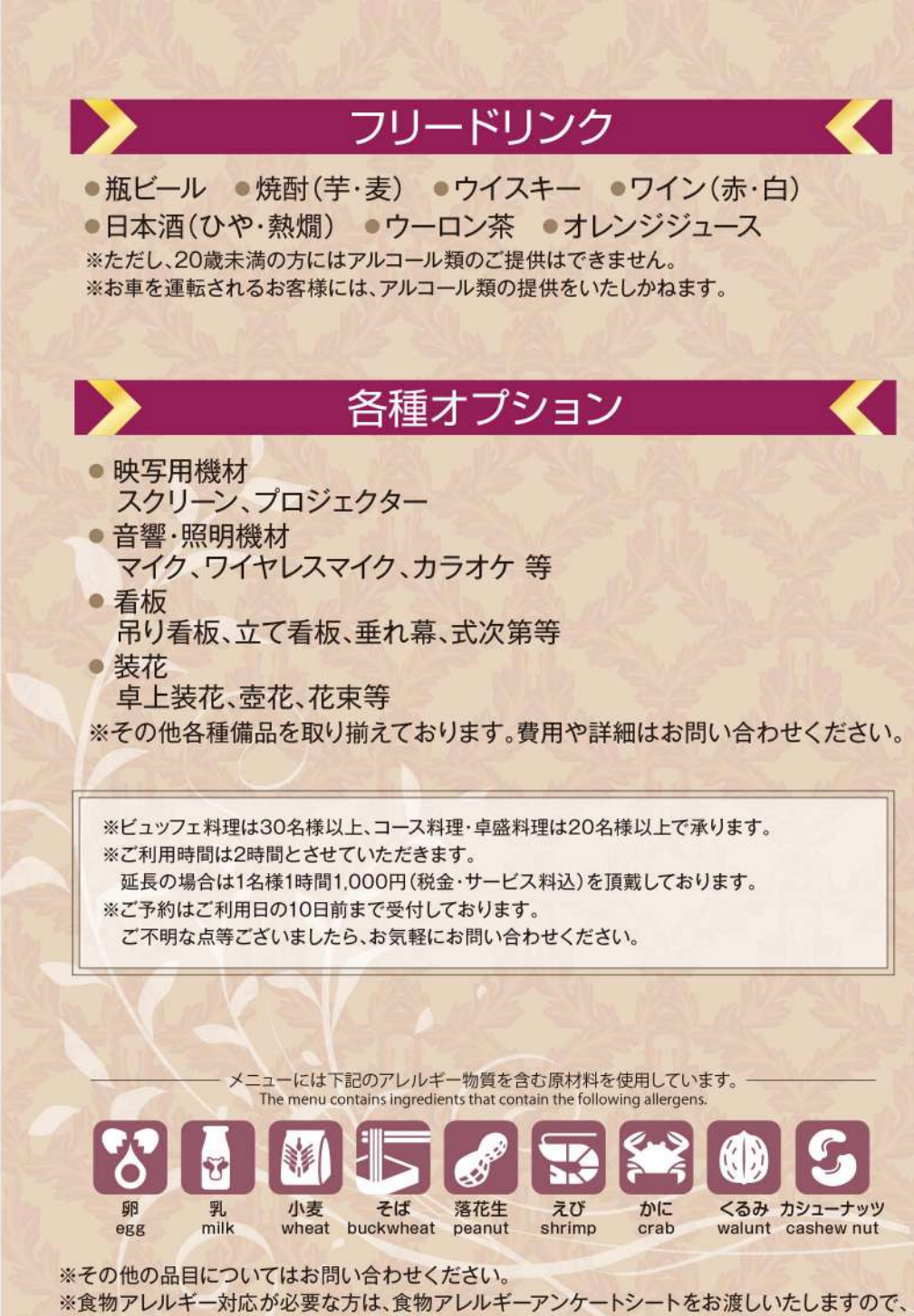
ビュッフェ料理 (洋食料理or和洋折衷料理)

どちらからかお選びいただけます

室料・フリードリンク(2時間)込 1名様／7,500円～(税金・サービス料込)

～和洋折衷メニュー例～ 洋食メニュー内容についてはお問い合わせください。

- 季節野菜とメランジェリーフのサラダ ローストナッツ添え
- 海老とアボカドのポテトサラダ
- 鶏むね肉棒々鶏
- 鯉叩き
- 白身魚と豆のキッシュ
- フライドチキン&ポテトフライ
- 豚肉のロティ 梅とニラの和風ソース
- ミンチと香味野菜のカレーピラフ
- アブラカレイ甘酢飯掛け
- 梅鯛枝豆焼
- 鯖カツ
- 和歌山ラーメンロイネット風
- デザート
- コーヒー



フリードリンク

- 瓶ビール ●焼酎(芋・麦) ●ウイスキー ●ワイン(赤・白)
 - 日本酒(ひや・熱燗) ●ウーロン茶 ●オレンジジュース
- ※ただし、20歳未満の方にはアルコール類のご提供はできません。
※お車を運転されるお客様には、アルコール類の提供をいたしかねます。

各種オプション

- 映写用機材
スクリーン、プロジェクター
- 音響・照明機材
マイク、ワイヤレスマイク、カラオケ 等
- 看板
吊り看板、立て看板、垂れ幕、式次第等
- 装花
卓上装花、壺花、花束等

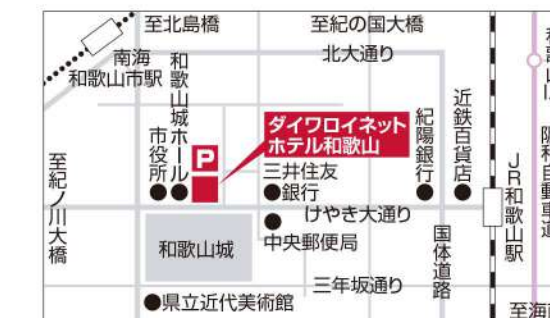
※その他各種備品を取り揃えております。費用や詳細はお問い合わせください。

※ビュッフェ料理は30名様以上、コース料理・卓盛料理は20名様以上で承ります。
※ご利用時間は2時間とさせていただきます。
延長の場合は1名様1時間1,000円(税金・サービス料込)を頂戴しております。
※ご予約はご利用日の10日前まで受付しております。
ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせください。

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.



※その他の品目についてはお問い合わせください。
※食物アレルギー対応が必要な方は、食物アレルギーアンケートシートをお渡しいたしますので、ご記入の上ご提示をお願いいたします。



- 電車／最寄り駅
・JR和歌山駅→和歌山バスにて約10分
「和歌山駅前」下車→徒歩約1分
・南海和歌山市駅→和歌山バスにて約10分
「和歌山駅前」下車→徒歩約1分
- お車／阪和自動車道と和歌山より
車で約15分

ダイワロイネットホテル和歌山

宴会予約

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F
TEL.073-435-3333
ご予約・受付時間／10:00～18:00



(No.1)2026.08.500



Party Plan パーティープラン

ダイワロイネットホテル和歌山