

2021

2021/01/01 ~ 01/03

Dinner Course

18:00 ~ 21:00
(L.O.20:30)



※写真はイメージです

＼当日来店でもOK！／

寿 ¥7,000 税込

仔鴨のロティと林檎のキャラメリゼ
ビーツのピューレとメランジェサラダ添え

海の幸のお造り仕立て
本日の鮮魚三種

南瓜の温かいポタージュスープ

鯉幽庵焼き あしらひ

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
滑らかな馬鈴薯 芳醇な赤ワインソース

真鯛の胡麻味噌茶漬け
香の物

旬の一皿



2020年 2名様より
＼12月28日までのご予約制／

輝 ¥10,000 税込

自家製シャキトリー3種盛り合わせ
梅豚のリエット みかん鶏の燻製
パテ・ド・カンパーニュ

海の幸のお造り仕立て 氷器盛り
豊洲直送本鮪、活け車海老、本日の鮮魚二種

紀州うめたまごのロワイヤル
フォワグラのソテー
ソース・ベリグー

梅真鯛の薄塩焼き 南高梅添え

黒毛和牛腿肉のロティ
滑らかな馬鈴薯と根菜の付け合せ
濃縮したジュ・ソース

握り寿司三種盛り
赤出汁

旬の一皿

小さなお茶菓子

コーヒー

2020年 2名様より
＼12月28日までのご予約制／

慶 ¥15,000 税込

リードヴォーとあわび茸のフリット
ブランド塩を添えて 柑橘の香り

海の幸のお造り盛合せ かまくら仕立て
豊洲直送本鮪、イセ海老、本日の鮮魚三種

渡り蟹のビスク
ズワイ蟹のほぐし身と冬野菜
熱々のパイ包み

金目鯛の木の芽幽庵焼き
鱈場蟹の黄味焼き 合鴨辛子焼き あしらひ

黒毛和牛フィレ肉のロッキーニ
季節野菜の付け合せ
ソース・ベリグー

手毬寿司三種盛り
イセ海老赤出汁

旬の一皿

小さなお茶菓子

コーヒー

★ お子様プレートも
ご用意しております ★

2,000円 税込

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!

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/>