



# Dessert Buffet

~Strawberry & Chocolate~

## 2.12(sat)

15:00~17:00

大人 3,000円 / 小学生 1,500円 / 幼児 500円  
 ※全て税込み / 3歳以下無料 ※ソフトドリンク付き

### デザートbuffet

いちごをふんだんに使用したショートケーキやムースなどの他、フレッシュないちごの食べ比べやバレンタインをテーマにしたチョコレートたっぷりのデザートも登場！  
 ホテルパティシエが腕によりをかけてデザートbuffetは、1日限定開催です。  
 シェフおすすめのスープやパスタも一緒にどうぞ。

### Menu

- 苺ショート ● 苺タルト ● 苺のムース ● 苺のロールケーキ
- 苺のクラフティー ● 苺のプッシュュー ● 苺のパウンドケーキ
- 苺のパナコッタ ● チョコショート ● チョコタルト
- キャラメルショコラ ● チョコロール ● ガトーショコラ ● ショコラティーとみかんのムース
- サンマルク ● チョコプリン ● チョコパナコッタ ● チョコエクレア ● ショコラ各種
- パウンドケーキ ● マカロン ● プリン ● クッキー各種 ● タブレットショコラ ●ゼリー各種
- 苺の食べ比べ (和歌山県産・まりひめ / 香川県産・さちのか / 長崎県産・ゆめのか)
- チョコの食べ比べ (原産地の違い6種 / 有機栽培のチョコ2種)
- おすすめパスタ ● 本日のスープ ※メニューには、乳成分、卵、小麦、大豆を含む原材料を使用しています。

パティシエが目の前で  
 ガトーショコラの作り方を  
 デモンストレーション  
 いたします(レシビ付き)

同時開催 先着20名様

### ガトーショコラのお菓子教室

15:30~16:00

ご希望の方は、ご予約の際にお申し付けください。  
 受講料は、代金に含まれています。※持ち物 / 不要

※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。※写真はイメージです。



### 感染防止対策

ご理解・ご協力をお願いいたします

- お客様へ入り口での検温・消毒の徹底
- ソーシャルディスタンスを確保したレイアウト
- 共有スペースでのマスク着用をお願い
- 全スタッフのマスク・手袋の着用
- 各所に消毒液の設置

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

ブレイクファスト 7:00~10:00  
 ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)  
 カフェ 14:30~17:00  
 デイナー 17:30~21:30(L.O.21:00)  
 ※カフェ・ディナー / 木~日の営業

※お車でご来店の方が  
 和歌山ロイヤルパーキングを  
 利用した場合、2時間無料