

肉祭

Meat Festival 2022

ランチ & ディナーバイキング



国産牛のロティ
和風ソース

鉄板焼を実演で提供致します!!

〈開催日カレンダー〉

7 July

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

8 August

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

●ランチのみ ●ディナーのみ ●ランチ&ディナー
※8/15(月)はお盆期間の為、臨時営業。

日程 2022年7月16日(土)~8月28日(日)

ランチ

上記日程の土・日・祝のみ開催

Lunch

11:30~14:30(L.O.14:00) ※全て税込

当日料金 大人4,500円/シニア(65歳以上)4,000円
小学生2,000円/幼児500円/3歳以下無料
ソフトドリンク付き アルコール飲み放題は別途1,500円

事前予約 大人3,480円/シニア(65歳以上)2,980円
小学生1,480円/幼児500円/3歳以下無料
ソフトドリンク付き アルコール飲み放題は別途1,500円

事前予約
がお得!!

ディナー

上記日程の木~日のみ開催

Dinner

18:00~21:00(L.O.20:30 最終入店20:00) ※全て税込

当日料金 大人7,000円/シニア(65歳以上)6,000円
小学生3,000円/幼児500円/3歳以下無料
ソフトドリンク付き アルコール飲み放題は別途1,500円

事前予約 大人5,980円/シニア(65歳以上)5,480円
小学生1,980円/幼児500円/3歳以下無料
ソフトドリンク付き アルコール飲み放題は別途1,500円

*状況によりオーダーバイキングでの提供に変更す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

- 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
 ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)
 ※カフェ・ディナー/木~日の営業

※お車で来店の方が
和歌山ロイヤルパーキングを
利用した場合、
ランチで2時間無料、
ディナーで3時間無料。

※お車を運転される方の飲酒は
固くお断りいたします。

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F TEL.073-435-0390 FAX.073-423-0057

<https://senqchere.jp/>

- 鶏もも肉と牛蒡のコンソメ煮込み
- 鶏もも肉のフリット ネギの香味ソース
- スペイン産ローストポーク 根菜の付け合せ
- こだわり卵のポテトサラダ
- 茄子のエスカベッシュ ライムの香り
- フレッシュトマトと生ハムのカッペリーニ
- 彩り野菜のサラダバー(和風・シーザー・イタリアン)
- パン二種(胚芽ロール・胡麻ロール)
- 大きなオムレツ(トマトソース・クリームソース)
- ココロ煮込みバーグ
- 茄子とミートソースのラザニア
- ブロッコリーとベーコンのグラタン風
- フライドポテト
- ミニドッグ(ケチャップ&粒マスタード)
- ペンネ・アラビアータ
- 本日のパスタ
- マルゲリータ

- 紀の国みかんどりと南瓜のピッツァ
- ラタトゥイユ(南仏風野菜の煮込み)
- 野菜のオープン焼き(皮付きヤングコーン)
- ホテルカレー&ライス
- ミネストローネ
- オニオンコンソメスープ

【デザート】

- ざっぱりレアチーズケーキ
- 夏のフルーツタルト
- 自分で作るミニパフェ
- ふるふる水まんじゅう
- 彩りフルーツボール
- のど越し爽やか柑橘ゼリー
- 焼き菓子



- 鶏もも肉と牛蒡のコンソメ煮込み
- 骨付き鶏肉のロースト BBQソース★
- スペイン産ローストポーク 根菜の付け合せ
- 国産牛のロティ 和風ソース★

鉄板焼を実演で提供します。

- こだわり卵のポテトサラダ
- 茄子のエスカベッシュ ライムの香り
- フレッシュトマトと生ハムのカッペリーニ
- シャルキュトリー★
(ロースハム・スパイスミートテリーヌ・ポークパストラミ)
- 彩り野菜のサラダバー(和風・シーザー・イタリアン)
- 本日のスープ
(ミネストローネ、コーンポタージュ、オニオンスープ)
- ココロ煮込みバーグ
- 茄子とミートソースのラザニア
- ブロッコリーとベーコンのグラタン風
- フライドポテト
- ミニドッグ(ケチャップ&粒マスタード)
- 海老とトマトのボロネーゼ風パスタ★
- 本日のパスタ
- 紀州南高梅としらすのピッツァ★
- 紀の国みかんどりと南瓜のピッツァ
- ラタトゥイユ(南仏風野菜の煮込み)
- 野菜のオープン焼き(皮付きヤングコーン)
- ホテルカレー&ライス

【和食メニュー】

- 寿司
- 冷製さぬきうどん
- 豚骨ラーメン
- 茶碗蒸し
- 串揚げ盛り合わせ
(魚介・野菜)
- 鱈のマヨネーズ焼き
- 油淋鶏

【デザート】

- 濃厚マンゴプリン★
- ざっぱりレアチーズケーキ
- 夏のフルーツタルト
- 自分で作るミニパフェ
- ふるふる水まんじゅう
- ざっぱりフルーツ牛乳寒天★
- 彩りフルーツボール
- のど越し爽やか柑橘ゼリー
- 昔なつかし固めのプリン★
- クレームブリュレ★
- 桃色パンナ★
- 焼き菓子



7月ディナー限定メニュー
(1人1皿) 仔牛のイチボ



8月1日~ディナー限定メニュー
(1人1皿) 本鮭のお造り



8月16日~ディナー限定メニュー
(1人1皿) 国産牛の
赤ワイン煮込み



★印のメニューはディナー限定です。

飲み放題メニュー

- 生ビール(アサヒ)
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー(水割り・ハイボール)
- 酎ハイ(レモン・ライム)
- 日本酒(熱燗・ひや)※冷酒は別料金
- ノンアルコールビール
- ワイン(赤・白)

※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。