

お正月 迎春コース

令和6年1月1日(月)・2日(火)
18:00~21:00(最終入店20:00)

2日間限定・完全予約制

ご予約は2023年12月27日(水)まで

8,000円コース ※税込

Amuse

白身魚の紅白なます包み いくら添え

Entrée

マグロと帆立のタルタル紅白仕立て しば漬けと香味野菜のアクセント
ジンジャマヨネーズソース

Soupe

冬蕪のクリームスープ

Poisson

真鯛のポワレ 白ワインソースと赤パプリカの二色ソース

Vianá

国産牛もも肉のロースト 季節の温野菜と和風オニオンソース

Pain

胚芽ロールとバケット

Dessert

りんごのミルフィーユ シナモンの香り バニラアイス添え

Café

コーヒーまたは紅茶

10,000円コース ※税込

Amuse

白身魚の紅白なます包み いくら添え

Entrée

マグロと帆立のタルタル紅白仕立て しば漬けと香味野菜のアクセント
ジンジャマヨネーズソース

Soupe

オニオングラタンスープ シェリー酒の香り

Poisson

有頭ジャンボ海老と季節野菜三種の天ぷら
天つゆ 抹茶塩 オーロラソース

Vianá

国産牛サーロインのグリユ トリュフとマデラ酒の芳香

Pain

胚芽ロールとバケット

Dessert

赤果実のジュレ バニラアイス添え

Café

コーヒーまたは紅茶

子供料理 3,300円 (小学生以下のお子様に限ります) ※税込

海老フライ・ハンバーグ・ポテトフライ

ウィンナー・グラタン・サラダ・ジュース・アイスクリーム

フリードリンク 別途 / 2,000円 ※税込

- 瓶ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・日本酒・ワイン(赤・白)
- ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース
- ジンジャーエール・コーラ・ノンアルコールビール

メニューには右記のアレルギ物質を含む原材料を使用しています。

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生
※その他の品目についてはお問合せください。

※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。

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

通常営業時間

ブレックファスト 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 18:00~21:30(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、3時間無料。