

Christmas Dinner 2024

2024
12/21・24・25
sat tue wed

OPEN 18:00～CLOSE 21:30
(最終入店20:00・ラストオーダー21:00)

ご利用日の2日前までの予約制

Price

Noël(ノエル) / 13,200円(税込)
Marché(マルシェ) / 8,800円(税込)
お子様コース / 5,500円(税込)
お子様プレート / 3,300円(税込)

お子様コース、お子様プレートのご注文は小学生以下(12歳)までのお子様に限ります。

 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

「クリスマスディナー2024」のご予約・お問合わせ

TEL.073-435-0390

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F
<https://senqchere.jp/>

営業時間

ブレイクファスト 7:00～10:00(L.O. 9:30)
ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)
ディナー 18:00～21:30(L.O.21:00)
最終入店時間 20:00

※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。

Christmas Dinner 2024 Menu

Noël(ノエル) 13,200円(税込)

Amuse
ビーツと鶏胸肉

Entrée
タスマニア産サーモンのミキユイ
小さなリース仕立て

Soupe
蕪のポタージュ 帆立ムースのカダイフ巻
蕪の葉のサラダ添え

Poisson
オマール海老のロティ
セミドライトマトと小松菜ジェノベーゼソース

Viard
熊野牛フィレ肉のロティ 季節野菜の付け合わせ
ソース・ペリグー

Pain
パン2種

Dessert
パティシエデザート

Café
コーヒー

Marché(マルシェ) 8,800円(税込)

Amuse 1er
大根のチーズパン粉焼き

Entrée
鴨肉とフォアグラのパテアンクルート
グレック野菜添え

Soupe
蕪のポタージュスープ 葉のサラダ添え

Poisson
鮮魚のスケルトン包み アクアパッツアのイマージュ

Viard
国産牛フィレ肉のロティ 季節野菜の付け合わせ
ソース・ペリグー

Pain
パン2種

Dessert
パティシエデザート

Café
コーヒー

お子様コース5,500円(税込)

Amuse 海老とナッツのブルソテー

Entrée サーモンマリネとクリームチーズのルーロー サラダ添え

Soupe 南瓜のポタージュスープ

Poisson 自身魚とペンネのグラタン

Viard 国産牛のハンバーグ 根菜のフリット添え

Pain 胚芽ロール

Dessert パティシエデザート

お子様プレート3,300円(税込)

ハンバーグ

ソーセージ

海老フライ

ポテトフライ

ミニグラタン

パン

南瓜のポタージュ

サラダ

デザート

お子様コース、お子様プレートのご注文は小学生以下(12歳)までのお子様に限ります。

コースには下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。

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

「クリスマスディナー2024」のご予約・お問合わせ

TEL.073-435-0390

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F
<https://senqchere.jp/>

営業時間

ブレイクファスト 7:00~10:00(L.O. 9:30)
ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)
ディナー 18:00~21:30(L.O.21:00)
最終入店時間 20:00

※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。