

お花見ディナーコース

Ohanami Dinner Course

2025年4月3日~13日の木・金・土・日曜日

18:00~21:30(ラストオーダー20:30)



お一人様 6,600円(税込)

Menu

- Amuse 蛍烏賊と筍と菜の花
- Entrée 梅真鯛のタルタル 根菜の桜サラダ添え
- Soupe ポタージュ・ド・サンジェルマン そら豆のニョッキ
- Poisson 鱈のポワレ 緑のピューレと赤ワインソース
- Viand 国産牛のロティ 季節野菜の付け合わせ マデラソース
- Pain 胚芽 バゲット
- Dessert パティシエデザート
- Café コーヒー

※画像はイメージです。※仕入れ状況により、食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。

販売日カレンダー

4	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
			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				

*赤印が販売日となります。

メニューには下記のアレルギー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。

※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

「お花見ディナーコース」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

ブレックファスト 7:00~10:00(ラストオーダー 9:30)
ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー14:00)
ディナー 18:00~21:30(ラストオーダー20:30)

※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、3時間無料。