

Christmas Dinner Show 2025

サンクシェール クリスマスディナーショー 2025

～和歌山城のライトアップと
ピアノの生演奏に包まれる、上質な聖夜～

2025
12/24・25
Wed Thu

OPEN 18:15～CLOSE 21:15

ご利用日の2日前までの予約制

※ドリンクラストオーダー20:30

18:15 開場
18:30 お食事
19:30 演奏(第一部・約20分間)
20:30 演奏(第二部・約30分間)
21:15 閉演

Price

コース／16,500円(税込)

お子様コース／ 5,000円(税込)

お子様コースのご注文は小学生以下(12歳)までのお子様に限ります。



ピアニスト 反保 美咲

和歌山市出身、在住
第43回和歌山県新人演奏会特別奨励賞受賞
2022年クラビス国際ピアノコンクール(独)1位 他

 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

ご予約・お問い合わせ

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/>

通常営業時間

ブレイクファスト 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

※クリスマスディナーショー2025ご利用時、
お車でご来店の方が和歌山ロイヤルパーキン
グ利用した場合、無料。

SENQCHERE

Christmas Dinner Show 2025

コース 16,500円(税込)

Amuse

スノーマン

～イカとホタテとカリフラワー～

Entrée

クリスマスツリー

～20種野菜と鯛の菜園風～

Soupe

あつあつオニオングラタンスープ

Poisson

オマール海老のボワレ カブのリゾット風と葉のクリー
甲殻類のジュソース

Viand

熊野牛フィレ肉のロティ 季節野菜の付け合わせ
トリュフのソース

Pain

クッペ ライ麦

Dessert

パティシエデザート

Café

コーヒー

お子様コース 5,000円(税込)

お子様コースのご注文は小学生以下(12歳)までのお子様に限ります。

Amuse

海老のフリット オリエンタル風 ライスソース

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

カボチャのポタージュスープ

Poisson

白身魚とペンネのグラタン仕立て

Viand

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

両コースには下記のアレルギーマテリアル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。



タンボミサキ
ピアニスト 反保美咲

和歌山市出身、在住。同志社女子大学音楽学科卒業。ドイツ国立シュトゥットガルト音楽演劇大学にて研鑽を積み、その後ドイツ国立トロッシゲン音楽大学大学院を最優秀の成績で修了。第43回和歌山県新人演奏会特別奨励賞受賞。2022年クラビス国際ピアノコンクール(独)1位。第32回バルレッタ市国際音楽コンクール(伊)1位・古典ソナタ賞。第4回ウィーン・ヴィルトーゾ音楽コンクール(澳)1位・ベストパフォーマンス賞。これまでに日本やドイツ、オーストリアやイタリアにて演奏活動を行う。

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

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/>

通常営業時間

ブレイクファスト 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

※クリスマスディナーショー2025ご利用時、
お車でご来店の方が和歌山ロイヤルパーキング
ご利用した場合、無料。