

錦秋の味覚祭

～和の饗宴～ディナービュッフェ

旬の味覚をふんだんに取り入れた、彩り豊かな料理が勢ぞろい。
秋ならではの味わいをディナービュッフェで心ゆくまでお楽しみください。



2026年10月30日(金)～11月28日(土)の金・土曜日限定
〔除外日：11月27日(金)〕

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

料 金	大人(中学生以上).....	4,800円	未就学児(3歳～6歳).....	500円
	シニア(65歳以上).....	4,500円	2歳以下.....	無 料
	小学生.....	2,000円		

※画像はすべてイメージです。※食材の仕入れ状況の都合によりメニューが変更となる場合がございます。※表示価格は全て税込みです。

 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

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

お車でのご来店(和歌山ロイヤルパーキング)
ランチご利用の場合:2時間無料
ディナーご利用の場合:3時間無料

錦秋の味覚祭

～和の饗宴～ディナービュッフェ



ディナーメニュー

ライブキッチン

- 天ぷら屋台 (かぼちゃ、舞茸、海老、ししとう) 揚げたてをご用意いたします。(天井、天ぷらうどんでもお召し上がりください。)
- 串カツ (豚肉、かぼちゃ、れんこん)
- 南紀勝浦直送 天然マグロのお造り
- 釜揚げしらすおろし
- カジキせせりのネギトロ
- 小松菜の煮びたし
- かぼちゃサラダ
- 金時さつま芋のレモン煮
- 茄子の田舎煮
- 秋の根菜せいろ蒸し 生姜クリームソース
- 彩り野菜のサラダバー
- 海鮮ちらし寿司
- 鶏の照り焼きピザ
- 明太もちチーズピザ
- きのこの玉子焼き 銀餡かけ
- 九条ねぎと若鶏の炭火焼き 柚子胡椒添え
- 青海苔のフライドポテト
- 秋刀魚の竜田揚げ
- 豚肉の網焼き 柚子たっぷりみぞれソース
- 鮭のちゃんちゃん焼き
- 小芋とかぼちゃの煮物
- 茶碗蒸し
- 秋茄子と黄柚子の和風パスタ
- 栗とさつま芋のご飯
- 出汁香るカレーライス
- 讃岐うどん

デザートメニュー

- 抹茶ケーキ
- わらび餅(きな粉・抹茶)
- 和歌山県産 柿のコンポート
- 黒蜜プリンとキャラメルプリン
- 紅はるかソフトクリーム
- パンケーキ トッピング(ホイップクリーム、巨峰、みかん、梨)
- 金時さつま芋の焼き芋
- みたらし団子
- 和スイーツ工房 ～手作り最中～ トッピング(白玉、求肥、きな粉、黒みつ、餡子、栗、芋、ホイップクリーム)



※画像はすべてイメージです。※食材の仕入れ状況の都合によりメニューが変更となる場合がございます。※表示価格は全て税込みです。

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

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(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

お車でのご来店(和歌山ロイヤルパーキング)
ランチご利用の場合:2時間無料
ディナーご利用の場合:3時間無料