

和歌山の

Spring Dinner Buffet

魅力を楽しむ

※一部メニューに和歌山県産の食材を使用しています。
 ※食材の仕入れの都合によりメニューが変更となる場合がございます。



ホテルシェフが心を込めてお届けする、
 和歌山の豊かな風土が育んだ食材を
 とりいれたディナービュッフェ。



※画像はイメージです。

2026年3月1日(日)~29日(日)

上記期間の**金~日曜日**

計13日間

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

大人(中学生以上)/6,000円(税込)
 シニア(65歳以上)/5,500円(税込)
 小学生/2,000円(税込) 未就学児/無料
 アルコール飲み放題 別途/2,000円(税込)

- 生ビール・焼酎(麦・芋) ●グラスワイン(赤・白)
- ウイスキー(ハイボール) ●日本酒(冷や)
- サワー各種(7種類) ●梅酒
- ノンアルコールビール

※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。

3月イベントカレンダー	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	31	…イベント開催日			

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)
 デイナー 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。

MENU

和歌山県産食材使用

- 和歌山県産 お造り盛り合わせ(鮪、梅まだい、さわら)
 - 和歌山県産梅を使用したオニオンたっぷりソースの卵サラダ
 - 人参と和歌山県産みかんのムース
 - 小柱と彩り野菜のタルタル 和歌山県産みかンドレッシング
 - 和歌山県産 布引大根の冷製ふるふき大根
 - とうもろこしと鶏胸肉の和歌山県産梅のマリネ
 - 和歌山県産ブランド 紀州うめぶたのロースト 県産食材2種のソースをお好みで
 - 金山寺味噌ソース
 - 梅しそナッツソース
 - 和歌山県産ブランド 紀州うめどりのから揚げ
 - 和歌山県産ブランド 梅まだいのポワレ
 - レモンと県産じゃばらのクリームソース
 - 和歌山県産旬野菜使用 ベンネのミートグラタン
 - 蒸し冬野菜 名産金山寺味噌のソース
 - 和歌山県産しらすと南高梅のパスタ
 - 和歌山県産生姜を使用した鶏肉の薬膳カレー
 - 時季の根菜と白身魚の県産柑橘”柚子”を使った白味噌焼き
-
- 自家製コンビーフ 山椒と柚子のソース
 - 四元豚のリエット みかんマーマレード添え
 - 彩り野菜のサラダバー 3種のドレッシング
 - グリーンファームの手作りソーセージのポトフ

(*グリーンファーム…和歌山市にある食肉を扱う手作り工房)
 - 温製うどん
 - フライドポテト
 - 太刀魚メンチカツ
 - 温度卵
 - 海老と野菜のフリット チリソースと塩の花
 - マルゲリータ
 - だし茶漬け(お好きなお造りでお召し上がりください。)

紀州 うめぶた



紀州うめぶたは、臭みのない旨味のある脂身と、柔らかく味わい深い肉質を追求した豚で、梅の有効成分を濃縮したエキス「紀州梅そだち*」を与えて育った和歌山県を代表するオリジナル豚肉として生産しています。

*「紀州梅そだち」とは…梅酢を電気分解により脱塩、有効成分を濃縮させたもの。

紀州 うめどり



紀州うめどりは梅の有効成分を濃縮したエキス「紀州梅そだち*」を与えて育った安心・安全なブランド鶏です。梅酢効果でコクがあり適度な弾力があるのにやわらかく臭みがありません。

メニュー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。
The menu contains ingredients that contain the following allergens.



和歌山の Spring Dinner Buffet 魅力を楽しむ

*一部メニューに和歌山県産の食材を使用しています。
*食材の仕入れの都合によりメニューが変更となる場合がございます。

DESSERT MENU

- 和歌山県産はっさくのタルト
- 和歌山県産清見のショートケーキ
- 和歌山県産ぶどう山椒のパウンドケーキ
- ティラミス
- いちごのロールケーキ
- グレープフルーツゼリー
- リンゴゼリー
- 梅ゼリー



*画像はイメージです。



*画像はイメージです。

SOFTDRINK MENU

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- アップルジュース
- コーラ
- ジンジャーエール

アルコール飲み放題 別途/2,000円(税込)

- 生ビール・焼酎(麦・芋)・グラスワイン(赤・白)
- ウイスキー(ハイボール)・日本酒(冷や)
- サワー各種(7種類)・梅酒
- ノンアルコールビール

*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

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

*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。