



美食とワインの マリアージュ Sengchere style

サンクスタイル

第2回

予約制

※写真はイメージです

Date

2019年7月13日(土) 19:00 ~

1名様 ¥15,000 (税込) *料理・ワイン含む

■ご予約〆切 7月8日(月)

■最少催行人数 15名様(先着30名様)

※催行人数に満たない場合は中止になる場合がございます
予めご了承ください

Menu

- 先付け 鳥賊と白桃
海葡萄とフルーツトマトのガスパチョを添えて
- 御造里 海ノ幸五種氷器盛り
豊洲直送本鮪
姫栄螺の造り
縞鯨昆布〆造り
真鯛松笠造り
明石蛸氷〆造り
- 温前菜 58℃で火入れしたマグレ鴨の瞬間燻製
ゲランドの塩とバルサミコのレデュール
- 焼物 伊佐木の梅酢焼き
- 肉料理 国産牛サーロインのロティ
フレッシュサマートリュフの香り
- 御飯物 鱧寿司
御吸物 焼き鱧潮仕立て
- デザート

※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます



about "Sengchere style"

“サンクスタイル”とは…
板長 栗垣友和プロデュースによる
和と洋が融合したサンクシェール
オリジナルのスペシャルコース。

ワインショップ「エールドール」の
オーナー・沼野剛氏セレクトのワインと
美食のマリアージュをお楽しみください。



 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

<営業時間>

- ・モーニング 7:00 ~ 10:00
- ・ランチ 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)
- ・ティータイム 14:30 ~ 17:00
- ・ディナー 17:30 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)

「友だち追加」で
シュークリーム
プレゼント!

友だち追加



〒640-8156 和歌山市七番丁 26-1 モンティグレ 3F TEL.073-435-0390 FAX.073-435-0393

<https://www.daiwaroynet.jp/wakayama/restaurant/>