

夏の肉まつり

Summer
Buffet

期間中の金曜・土曜のみ開催!!

2023.8.04(金) - 9.16(土)

営業時間 18:00OPEN ~ 20:30 OS. 21:00 CLOSE

2023.8.13(日) 14(月) 15(火)
9.17(日) 臨時開催!!

	事前予約料金	当日料金
大人	6,000円	6,500円
シニア	5,500円	6,000円
小学生	2,000円	2,500円
幼児	統一 500円	

※すべて税込み

お支払いは現金、クレジットカード・電子マネー各種にてお支払いいただけます。



主なメニュー

- ・実演 国産牛の鉄板焼き
- ・コcottビーフシチュー
- ・ポーク肩ロースのグリル
- ・タンドリーチキンなど

すべてのメニューは裏面へ

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

「夏の肉まつり2023」のご予約・お問い合わせ

TEL 073-435-0390

〒640-8156 和歌山県和歌山市七番丁26番1

※「夏の肉まつり2023」ご利用時、ダイワロイネットホテル和歌山隣接の駐車場・ロイヤルパーキングを3時間優待いたします。
※飲酒でのお車の運転は法律で禁止されており、アルコール類の提供をいたしかねます。
※未成年の飲酒は固くお断りさせていただきます。





夏の肉まつり

夏の肉まつり 2023 メニュー

- ・ **実演** 国産牛肉の鉄板焼き
(オニオンソース、岩塩、柚子胡椒)
- ・ ココットビーフシチュー
- ・ サクサクメンチカツ
- ・ ポーク肩ロースのグリル
- ・ タンドリーチキン
- ・ ビーフガーリックライス
- ・ 肉うどん
- ・ 牛ひき肉と玉ねぎのスープ
- ・ 粗挽き挽肉のポークカレー
- ・ 照り焼きチキンのピザ
- ・ ポーク挽肉のBBQピザ
- ・ ミートボールと夏野菜のトマト煮込み
- ・ デザート各種
- ・ コーヒー、紅茶
- ・ ソフトドリンク各種

- ・ 冷製豚しゃぶ
- ・ 冷製カポナータ
- ・ 鰹のカルパッチョ
和風ガーリックレモンソース
- ・ 白身魚のポワレ モルネソース
- ・ 本日のパスタ
- ・ ポテトフライ
- ・ 鶏のから揚げ
- ・ 本日のグラタン
- ・ 白ご飯
- ・ フレッシュ野菜のサラダバー
(レタス、ミニトマト、粒コーン、スライスオニオン)
(人参、ポテトサラダ、パプリカスライス赤、黄)
- ・ トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

アルコールフリードリンク
ビール・ワイン・焼酎(麦・芋)・ウィスキー
ハイボール・酎ハイ(レモン・ライム)など
…… 2,000円 税込 ※ビュッフェ料金とは別途料金となります。

※メニュー内容は、仕入れ状況などにより予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。