

パーティスタイルにあわせて 選んでいただける多彩なメニュー

7,000円プラン和洋折衷buffet

角切り生ハムとメランジェサラダ
ローストナッツ添え
鶏肉とトマトのマリネサラダ
白身魚の南蛮漬け
鰹炙り造り
ブランドポークのロティ
季節野菜の付け合せ
白身魚とペンネ 青野菜のグラタン
鯛とセミドライトマトのピッツァ
柚子胡椒のアクセント
ホテルカレーソース&ライス
ヤムニョムチキン
海老マヨ
鮭カツ仕立て
豚骨ラーメン
デザート・コーヒー

8,500円プラン和洋折衷コース

大根と茸のグラタン仕立て
海の幸二種盛り
季節野菜のポタージュスープ
鰹西京味噌焼き
牛肉の赤ワイン煮込み 根菜の付け合わせ
赤ワインソース
季節の炊き込みご飯
赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

10,000円プラン和洋折衷コース

ホタテムースのカダイフ巻
磯のりのソース
海の幸三種盛り
香味野菜と甲殻類の香り豊かなスープ
寒鰯幽庵焼き
国産牛のロティ 季節野菜の付け合わせ
金山寺味噌ソース
季節の炊き込みご飯
赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

8,500円プラン洋食コース

鶏もも肉のバロティーヌ
牛蒡のヴルーテとチップ
時期野菜のポタージュスープ
紀州梅まだいのポワレ
ほうれん草のソテー 白ワインソース
牛肉のロティ 季節野菜の付け合わせ
コリアンダーのアロマティックソース
パン
デザート・コーヒー

10,000円プラン洋食コース

南瓜とナッツのブルスケッタ
ウフムーレット
鶏と野菜のチャウダースープ
パイ包み焼き
紀州梅まだいのチーズパン粉焼き
トマトと大葉のジェノベーゼソース
国産牛のロティ 季節野菜の付け合わせ
芳醇な赤ワインソース
パン
デザート・コーヒー

7,000円プラン和洋折衷卓盛り

鶏のほぐし身と大葉の
ジェノベーゼのカッパリーニ
鰹炙り造り
本日のポタージュスープ
季節魚の幽庵焼き
鶏もも肉と季節野菜のオープン焼き
柑橘の香り
海鮮茶碗蒸し 銀鮓かけ
ブランドポークのロティ
季節野菜の付け合わせ カルヴァドスのソース
鯛めし
赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

※7,000円プラン洋食buffetと7,000円プラン洋食卓盛りの
内容についてはお問い合わせください。

ドリンクメニュー

ビール	ウーロン茶
ウイスキー	オレンジジュース
焼酎(芋・麦)	グレープフルーツジュース
ワイン(赤・白)	ノンアルコールビール
日本酒(ひや・燗)	

オプション 税・サービス料込

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| ◆ 点心 屋台 1人前(30名様より) 1,210円～ | ◆ デザートbuffet 1人前(30名様より) 1,210円～ |
| ◆ 蕎麦・ラーメン屋台 1人前(30名様より) 847円～ | ◆ 寿司 桶盛寿司 1人前(30名様より) 1,573円～ |
| ◆ 鉄板焼き 1人前(30名様より) 2,420円～ | ◆ おでん 屋台 1人前(30名様より) 1,210円～ |

※屋台は1日1組限定。 ※入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

お問い合わせ／予約受付

 **ダイワロイネットホテル和歌山**

宴会予約

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F ご予約・受付時間/10:00～18:00

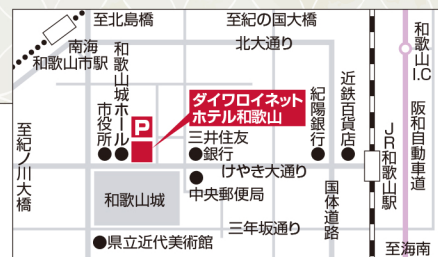
TEL.073-435-3333 FAX.073-423-0057

ダイワロイネットホテル和歌山 宴会

各プランには、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い合わせください。

※季節、仕入れ等、都合により内容が変更になる場合がございます。
ご了承ください。



◎電車/ JR和歌山駅より南海和歌山市駅行きバス
「和歌山駅前」停留所徒歩1分
南海和歌山市駅よりJR和歌山駅行きバス
「公園前西」停留所すぐ前
◎お車/ 阪和自動車道と和歌山ICより約15分