

おかげさまで開業

37 YEAR

Anniversary

みな 3737様
ありがとう



37周年企画



Fish

梅真鯛と足赤海老のプレゼ
魚介のソースと野菜のヌイユ添え

白ワインでフランベし、ブイヤベースを加えプレゼ(蒸し煮)した
和歌山食材の梅真鯛と足赤海老をぜひを堪能ください。



Meat

紀州梅豚ロース肉の
シャルキュティエール風

和歌山食材の紀州梅豚をフレンチでお楽しみいただける一品です。
ぜひご賞味ください。



提供時間 11:00~14:30

37周年みなみな様ありがとうコース



- ・本日のスープ
- ・梅真鯛と足赤海老のプレゼ 魚介のソースと野菜のヌイユ添え
- ・紀州梅豚ロース肉のシャルキュティエール風
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・和歌山みかんのパンナコッタ
- ・ドリンク

3,700 円

Lunch

Soup/Sea bream & Shrimp/Pork/Salad
Bread or Rice/Dessert/Coffee or Tea

ドリンクはこちらからお選びください

コーヒー/紅茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース

※写真はすべてイメージです。表示価格はすべて税込です。
All photos are for illustrative purposes only. All prices shown include tax.



和歌山市
プレミアム付商品券
ご利用いただけます!



ホテルグランヴィア和歌山

〒640-8342 和歌山市友田町5丁目18番地
電話：073-425-2079 (直通)
10:00~19:30 (L.O. 18:30)

1階

ホテルズカフェ
パスワード



HPは
こちら

LINE
お友達追加