

ホテルグランヴィア和歌山自慢の

煮込み料理 3 種類を 冷凍パウチしました。

※写真は盛り付け例です。



保冷バック 2 種類
ご用意しております。
※別売



若鶏の柔らかトマト煮込み

トマトの酸味が口の中で広がります

500円

◇アレルギー特定原材料（8品目）：乳成分・小麦

豚肩ロース肉のフランドール風 (ビール煮込み)

ビールの苦みと玉葱の甘味がアクセント

650円

◇アレルギー特定原材料（8品目）：乳成分・小麦



国産牛のビーフシチュー

ホテル王道の煮込み料理

1,100円

◇アレルギー特定原材料（8品目）：乳成分・小麦



※写真は盛り付け例です。トッピングは付属していません。表示価格はすべて税込です。



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



instagram
フォロー



ホテルグランヴィア和歌山オリジナル 手間と時間を掛けたスープです

きのこのスープ



マッシュルームと椎茸の旨味を生かしたきのこのスープです。玉葱が全体にコクを生みだしています。

900円

大根とサツマイモのスープ



大根とサツマイモのやさしい甘さが特長のスープです。素材の味を丁寧に引き出しました。

700円

南瓜のスープ



南瓜のやさしい甘さが特長。玉葱・ポロ葱のおいしさをギュッと詰め込んだスープです。

600円

キャロットスープ



人参の甘い風味が口いっぱいに広がる色鮮やかなスープです。

600円

ポロ葱のスープ

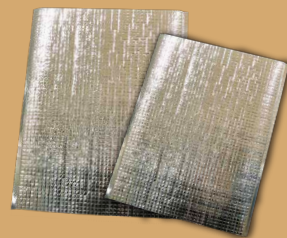


ポロ葱の香りが口の中に広がるスープです。玉葱とじゃがいもの甘さをプラス。シンプルだけどコクのあるスープです。

600円

ホテルの味を
ご自宅で
ご賞味
いただけます。

添加物を一切使用していない
スープです。



保冷バック2種類
ご用意しております。
※別売

※トッピングは付属していません。写真は盛り付け例です。※アレルギー特定原材料（8品目）：なし※表示価格はすべて税込です。



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

instagram
フォロー

