

メイン料理がお肉料理 or お魚料理の中から選べる ♥リーズナブルで嬉しい♥



chef 杉本 和紀

『心を入れて作っています。』

メイン料理が  
選べる

Lunch **5**月

11:00~15:00

(スープ・サラダ・メイン・パン or ライス・コーヒー or 紅茶)

- ランチコース **1,000円**
- +デザート付コース **1,300円**

会員様特典

さらにお得

会員様特典



**950円**

**1,235円**

+300円で全てのセットにオードブルをつけることができます。

●表記価格はすべて税込みです。食材の都合によりメイン料理を変更する場合がございます。

🍖お肉料理🍖

🐟お魚料理🐟

|    |   |  |                              |
|----|---|--|------------------------------|
| 1  | 月 | 鶏モモ肉の香草マリネ焼き<br>トマトソース   | メバルのポワレとそら豆<br>梅クリームソース      |
| 2  | 火 |  |                              |
| 3  | 水 |  <b>ゴールデンウィークセット 1,300円</b><br>(+300円オードブル付 +300円デザート付)<br><b>ローストビーフ 本日のソース と 海老フライ タルタルソース</b><br>(本日のスープ、サラダ、パン又はライス、コーヒー又は紅茶付き) |                              |
| 4  | 木 |  |                              |
| 5  | 金 |  |                              |
| 6  | 土 |  |                              |
| 7  | 日 |  |                              |
| 8  | 月 | 豚フィレ肉のカツレツ<br>オニオンソース  | 鯖の網焼きとオクラ<br>わかめ入り和風ソース      |
| 9  | 火 |  |                              |
| 10 | 水 | 鶏のから揚げ 甘酢風味<br>サラダ仕立て  | サーモンソテーと蒸したじゃがいも<br>彩り野菜のソース |
| 11 | 木 |  |                              |
| 12 | 金 | 手捏ねハンバーグステーキ<br>山菜ソース  | カジキマグロのチーズ焼きと茄子<br>バジルトマトソース |
| 13 | 土 |  |                              |
| 14 | 日 | ポークロインのロースト<br>生姜たっぷりのソース  | 海老とキスのフライ<br>カレーマヨネーズ        |
| 15 | 月 |  |                              |
| 16 | 火 | ハッシュドビーフ<br>ヌードルとスナックエンドウ添え  | メバルのポワレとそら豆<br>梅クリームソース      |
| 17 | 水 |  |                              |
| 18 | 木 | 鶏モモ肉の香草マリネ焼き<br>トマトソース   | 鯖の網焼きとオクラ<br>わかめ入り和風ソース      |
| 19 | 金 |  |                              |
| 20 | 土 | 豚フィレ肉のカツレツ<br>オニオンソース  | サーモンソテーと蒸したじゃがいも<br>彩り野菜のソース |
| 21 | 日 |  |                              |
| 22 | 月 | 鶏のから揚げ 甘酢風味<br>サラダ仕立て  | カジキマグロのチーズ焼きと茄子<br>バジルトマトソース |
| 23 | 火 |  |                              |
| 24 | 水 | 手捏ねハンバーグステーキ<br>山菜ソース  | メバルのポワレとそら豆<br>梅クリームソース      |
| 25 | 木 |  |                              |
| 26 | 金 | ポークロインのロースト<br>生姜たっぷりのソース  | 海老とキスのフライ<br>カレーマヨネーズ        |
| 27 | 土 |  |                              |
| 28 | 日 | ハッシュドビーフ<br>ヌードルとスナックエンドウ添え  | 鯖の網焼きとオクラ<br>わかめ入り和風ソース      |
| 29 | 月 |  |                              |
| 30 | 火 | 鶏モモ肉の香草マリネ焼き<br>トマトソース   | サーモンソテーと蒸したじゃがいも<br>彩り野菜のソース |
| 31 | 水 |  |                              |

おかげさまで開業30周年



ホテルグランヴィア和歌山

**073-425-2079** (直通)

1F HOTEL GATE PASSWORD

〒640-8342 和歌山市友田町5丁目18番地 9:30~20:00(19:00ラストオーダー)