

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 ♥

おかげさまで開業 30周年  
**30th**  
 Anniversary

# メイン料理が選べる Lunch 7月

11:00~15:00

● ランチコース  
**1,000円**

● +デザート付コース  
**1,300円**

+300円ですべてのセットに  
 オードブルをつけることができます。

内容：スープ・サラダ・メイン・パン or ライス・コーヒー or 紅茶

**お得な! ランチ チケット 販売中** **11枚つづり 10,000円** **1食分 (1,000円) お得!**  
 ※割引の併用は致しかねます。

🍖 お肉料理 🍖

🐟 お魚料理 🐟

1	土	牛肉のプルコギ サラダ仕立て	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース
2	日	鶏のからあげとししとう 大根おろしソース	的鯛のポワレと茄子 ジェノベーゼソース
3	月	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て ピリ辛ごまだれ	海老とキスのフライ ボン酢マヨネーズ
4	火	手捏ねハンバーグステーキ トマトソース	メバルの網焼きとオクラ 枝豆入りクリームソース
5	水	鶏モモ肉の香草マリネ焼き 茄子と枝豆	太刀魚の炙り焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
6	木	豚肉とチーズのミルフィーユカツレツ デミグラスソース	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース
7	金	鶏のからあげとししとう 大根おろしソース	的鯛のポワレと茄子 ジェノベーゼソース
8	土	牛肉のプルコギ サラダ仕立て	海老とキスのフライ ボン酢マヨネーズ
9	日	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て ピリ辛ごまだれ	メバルの網焼きとオクラ 枝豆入りクリームソース
10	月	手捏ねハンバーグステーキ トマトソース	太刀魚の炙り焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
11	火	鶏モモ肉の香草マリネ焼き 茄子と枝豆	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース
12	水	豚肉とチーズのミルフィーユカツレツ デミグラスソース	的鯛のポワレと茄子 ジェノベーゼソース
13	木	牛肉のプルコギ サラダ仕立て	海老とキスのフライ ボン酢マヨネーズ
14	金	鶏のからあげとししとう 大根おろしソース	メバルの網焼きとオクラ 枝豆入りクリームソース
15	土	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て ピリ辛ごまだれ	太刀魚の炙り焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
16	日	手捏ねハンバーグステーキ トマトソース	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース
17	月	鶏モモ肉の香草マリネ焼き 茄子と枝豆	的鯛のポワレと茄子 ジェノベーゼソース
18	火	豚肉とチーズのミルフィーユカツレツ デミグラスソース	海老とキスのフライ ボン酢マヨネーズ
19	水	牛肉のプルコギ サラダ仕立て	メバルの網焼きとオクラ 枝豆入りクリームソース
20	木	鶏のからあげとししとう 大根おろしソース	太刀魚の炙り焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
21	金	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て ピリ辛ごまだれ	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース
22	土	手捏ねハンバーグステーキ トマトソース	的鯛のポワレと茄子 ジェノベーゼソース
23	日	鶏モモ肉の香草マリネ焼き 茄子と枝豆	海老とキスのフライ ボン酢マヨネーズ
24	月	豚肉とチーズのミルフィーユカツレツ デミグラスソース	メバルの網焼きとオクラ 枝豆入りクリームソース
25	火	牛肉のプルコギ サラダ仕立て	太刀魚の炙り焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
26	水	鶏のからあげとししとう 大根おろしソース	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース
27	木	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て ピリ辛ごまだれ	的鯛のポワレと茄子 ジェノベーゼソース
28	金	手捏ねハンバーグステーキ トマトソース	海老とキスのフライ ボン酢マヨネーズ
29	土	鶏モモ肉の香草マリネ焼き 茄子と枝豆	メバルの網焼きとオクラ 枝豆入りクリームソース
30	日	豚肉とチーズのミルフィーユカツレツ デミグラスソース	太刀魚の炙り焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
31	月	牛肉のプルコギ サラダ仕立て	サーモンの白ワイン蒸し 大葉風味のクリームソース

●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。



ホテルグランヴィア和歌山

**073-425-2079** (直通)

1F HOTEL 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)

1階ホテルズカフェパスワード