

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 6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	木	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て 生姜のドレッシング	海老とカジキマグロのフライ 梅肉ソース
2	金	鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース	的鯛のポワレと茄子 クリームソース
3	土	手捏ねハンバーグステーキ 大根おろしソース	太刀魚の炙り焼きとそら豆 ジェノベーゼソース
4	日	豚肉と大葉のミルフィーユカツレツ トマトソース	サーモンソテーと グリーンピースの煮込み
5	月	ビーフストロガノフ ヌードル添え	メバルの網焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
6	火	鶏肉のポテトサラダのせ焼き デミグラスソース	海老とカジキマグロのフライ 梅肉ソース
7	水	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て 生姜のドレッシング	的鯛のポワレと茄子 クリームソース
8	木	鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース	太刀魚の炙り焼きとそら豆 ジェノベーゼソース
9	金	手捏ねハンバーグステーキ 大根おろしソース	サーモンソテーと グリーンピースの煮込み
10	土	豚肉と大葉のミルフィーユカツレツ トマトソース	メバルの網焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
11	日	ビーフストロガノフ ヌードル添え	海老とカジキマグロのフライ 梅肉ソース
12	月	鶏肉のポテトサラダのせ焼き デミグラスソース	的鯛のポワレと茄子 クリームソース
13	火	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て 生姜のドレッシング	太刀魚の炙り焼きとそら豆 ジェノベーゼソース
14	水	鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース	サーモンソテーと グリーンピースの煮込み
15	木	手捏ねハンバーグステーキ 大根おろしソース	メバルの網焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
16	金	豚肉と大葉のミルフィーユカツレツ トマトソース	海老とカジキマグロのフライ 梅肉ソース
17	土	ビーフストロガノフ ヌードル添え	的鯛のポワレと茄子 クリームソース
18	日	鶏肉のポテトサラダのせ焼き デミグラスソース	太刀魚の炙り焼きとそら豆 ジェノベーゼソース
19	月	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て 生姜のドレッシング	サーモンソテーと グリーンピースの煮込み
20	火	鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース	メバルの網焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
21	水	手捏ねハンバーグステーキ 大根おろしソース	海老とカジキマグロのフライ 梅肉ソース
22	木	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て 生姜のドレッシング	的鯛のポワレと茄子 クリームソース
23	金	鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース	太刀魚の炙り焼きとそら豆 ジェノベーゼソース
24	土	手捏ねハンバーグステーキ 大根おろしソース	サーモンソテーと グリーンピースの煮込み
25	日	豚肉と大葉のミルフィーユカツレツ トマトソース	メバルの網焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース
26	月	ビーフストロガノフ ヌードル添え	海老とカジキマグロのフライ 梅肉ソース
27	火	鶏肉のポテトサラダのせ焼き デミグラスソース	的鯛のポワレと茄子 クリームソース
28	水	豚肉の冷しゃぶ サラダ仕立て 生姜のドレッシング	太刀魚の炙り焼きとそら豆 ジェノベーゼソース
29	木	鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース	サーモンソテーと グリーンピースの煮込み
30	金	手捏ねハンバーグステーキ 大根おろしソース	メバルの網焼きとチンゲン菜 彩り野菜のソース

おかげさまで開業30周年
30th Anniversary



ホテルグランヴィア和歌山

073-425-2079 (直通)

1F HOTEL PASSWORD GATE

〒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)