



四万十の素材を活かした

特別料理でおもてなし

お品書き

鰹のタタキ

天麩羅

(海老・ウツボ・青き天・四万十川海老・野菜二種)

四万十ポークのソテー

(ジャポネソース)

素麺

※冬季は茶碗蒸しになります

小鉢一種

白米

香物

椀物

フルーツ二種とミニケーキ

しまんと御膳 ¥3,300(税込)

新ロイヤルホテル四万十では、
団体様向けの昼食料理プランを
ご用意しております。

地元の新鮮な食材をふんだんに使用し、
地元の風味を感じられる内容となっています。
ゆったりとした空間で、心温まるおもてなしと
共に、思い出に残るひとときを
お過ごしください。



新ロイヤルホテル四万十

〒787-0029 高知県四万十市中村小姓町26番地
<http://www.nrh-shimanto.co.jp>

Tel 0880-35-1000
Fax 0880-35-1008

●お問い合わせ・ご予約は

直通ダイヤル

tel:0880-35-1055

新ロイヤル

検索