

スタッフのおすすめ

Recommended breakfast

ご要望に応じてメニューを

たくさんの種類の料理をご準備しています。
お客様のご要望に合わせてメニューも変えており、
例えば、カレーはお客様のご要望により提供する
ようになったお料理です。



総支配人 田中 均

豊富な料理

サラダの種類が10種類以上あり、
出来る限り地元の食材を使用する
ようにしています。



フロアスタッフ
曾我 孝

お味噌汁

朝食の始まりはお味噌汁から！
味噌汁好きの私おすすめは、
当ホテルのお味噌汁です。
季節により、赤味噌と白味噌を分ける
ようにしています。



フロアスタッフ
竹本 奈央

ドリンクコーナー

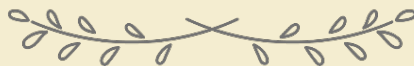
7種類のドリンクをご準備しています。
コーヒー、紅茶は、お部屋でゆっくり
お飲みいただけるように、
テイクアウト用のカップをご用意して
います。



フロアスタッフ
アラタラ・ドルマ

事前に朝食会場をイメージできるよう、
MAPをご用意しました。

一日の始まりの朝食は
新ロイヤルホテル四万十の朝食ビュッフェで
ごゆっくりと朝のお食事をお楽しみください。



【朝食ビュッフェのご案内】

時間：AM6:30～AM9:30

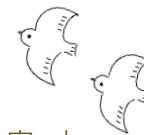
(最終入場9:00)

料金：大人 ¥1,800 (税込)

子供(3才～小学生) ¥600 (税込)

幼児(3才未満) 無料

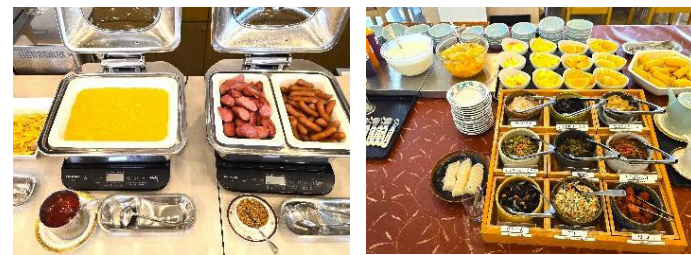
新ロイヤルホテル四万十



朝食ビュッフェのご案内

朝食ビュッフェ

Breakfast buffet



朝食バイキングMAP

季節により、内容が異なる場合がございます。

COFFEE



コーヒーがテイクアウトできます

※専用カップをご用意しております

フルーツ



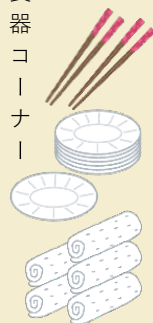
サラダ



ドレッシング4種
・和風
・ゴマ
・イタリアン
・レモン



食器
コーナー



惣菜

大根なます
しその実きくらげ
塩ネギエリンギ
きんぴらごぼう
高菜漬け
ひじき煮
インゲンごま和え
梅干し
白和え
たくあん



夏季：冷奴
冬季：湯豆腐



筑前煮



しぐれ煮

ほうれん草
おひたし

小鉢3種
内容は異なる場合がございます

とろろ

生卵



納豆



ドリンク

グレープフルーツ
ジュース



牛乳



コーヒー



オレンジ
ジュース



氷



紅茶



リンゴ
ジュース



冷水



温茶



シリアル

フルーツグラノーラ
コーンフレーク
チョコクリスピー



パンコーナー

イチゴジャム マーマレード



バター



食パン



クロワッサン



ロールパン



麺類

味噌汁



うどん



スープ



出入口



おかず

じゃこ天



焼き魚2種



スクランブルエッグ



ウインナー2種



フライド
ポテト



御飯類

カレー



かまぼこ



ミートボール



玉子焼き



シュウマイ



ベーコン



のり



白御飯



おかゆ

