

日頃の感謝を込めて――

新ロイヤルホテル四万十が贈る、この期間だけの特別料理。



新ロイヤルホテル四万十

28周年 特別会席

お品書き

前菜

六種の彩りパレット

生ハムトマト キッシュ風玉子焼き
スモークサーモン ローストビーフ
海老生春巻き 枝豆腐

造り

季節の鮮魚三種

鰹銀皮造り 鯛花造り 鮪平造り

揚げ物

秋の味覚 木の子天麩羅

舞茸 しめじ エリンギ 青唐

肉料理

黒毛和牛ステーキ

バルサミコソース わさび トリユ塩

御飯物

うなぎ御飯

香物

三種 胡瓜 茄子 べつたら

椀物

清汁仕立て

葛打ち鰻 胡瓜 りゅうきゅう 軸三ツ葉 酢橘

甘味

土佐ジローのプリンとフルーツ二種

期間：2025年9月1日（月）～9月30日（火）まで

完全予約制（ご利用の前日までにご予約ください）

お一人様 3,500円（税込）



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