



季節を彩る和洋折衷コース - KISARAGI -

如月会席

オードブル ズワイガニのコンソメロワイヤル 四万十文旦生ハムロール
 向附 鱧タタキカルパッチョ風 バブリカ カイワレ 玉ねぎ
 台物 シラウオ柳川鍋 ササガキ牛蒡 玉子
 肉料理 牛フィレ肉のステーキ ハッセルバックスタイル
 椀物 清汁仕立て 蟹のすり流し みじん三つ葉
 御飯 浅利御飯 菜花
 香の物 二種盛
 デザート 苺のカスタードタルト



完全予約制 お一人様 ¥3,100-

期間 / 2019年2月1日(金) ~ 2019年2月28日(木)

時間 / 11:00 ~ 14:00 (前日までに要予約)

17:00 ~ 21:00 (前日までに要予約)

料金 / お一人様 ¥3,100-(税込)

◎前日までにご予約をお願い致します。

※ このコースには食後にコーヒーが付いています。

※ 天候、時期によってお料理の内容が変更になる場合がございます。

※ 写真はイメージです



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

●お問合せ・ご予約は

直通ダイヤル

TEL : 0880-35-1054

営業時間の 7:00 ~ 21:00 の時間帯以外はつながりません。予めご了承下さい。

新ロイヤル

検索