



季節を彩る和洋折衷コース - UZUKI -

卯月会席

オードブル エビのフリット 春の香り
 向 附 季節のお造り一種盛 あしらい一式
 揚 物 竹の子天婦羅 ウド タラ芽 塩
 肉 料 理 牛フィレ肉のステーキ 新玉ねぎのソース
 椀 物 味噌汁仕立て 浅利 若芽 洗葱
 御 飯 竹の子御飯
 香 の 物 わらび塩漬一種盛
 デザート ロイヤルフランボワーズ フルーツ添え



完全予約制 お一人様 ¥3,100-

期間 / 2019年4月1日(月) ~ 2019年4月25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

●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。

〒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

新ロイヤル

検索