



季節を彩る和洋折衷コース - SATSUKI -

皋月会席

オードブル 小柱のアヒージョ 旬菜仕立て
 向附 鯉カルパッチョ レモン風味 カイワレ 玉葱 くこの実 ナッツ
 揚物 穴子天婦羅 季節の野菜 美味出し
 肉料理 牛フィレ肉のステーキ ボンゴレの香り
 椀物 清汁仕立て 蛤 山三つ葉 ふのり
 御飯 鯛炊込み御飯 洗葱
 香の物 ゼンマイ
 デザート 苺のプレミアムロールケーキ



完全予約制 お一人様 ¥3,100-

期間 / 2019年5月7日(火)～2019年5月31日(金)

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の時間帯以外にはつながりません。予めご了承ください。

〒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