



季節を彩る和洋折衷コース - HAZUKI -

葉月会席

オードブル 新じゃがいものフレンチスタイル
 向 附 季節のお造り一種盛 あしらい一式
 揚 物 鱧のアスパラ巻 南瓜 美味出し 仏手柑
 肉 料 理 ゴマ香る牛フィレ肉のステーキ
 椀 物 清汁仕立て 浅利真丈 葉大根 仏手柑
 御 飯 鯉角煮御飯 青ねぎ
 香 の 物 二種盛 野沢菜 べったら漬
 デ ザ ー ト 黒潮町のグリーンレモン de 夏のバナナコッタ



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2019年8月1日(木) ~ 2019年8月31日(土)
 誠に勝手ながら8月14・15・16日はお休みさせていただきます。予めご了承下さい。
 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 ¥3,600-(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