



季節を彩る和洋折衷コース - YAYOI -

弥生会席

オードブル ズワイガニのガレット仕立て
 向附 季節の御造り一種盛 あしらひ一式
 揚物 ホタテ貝柱磯辺揚げ 季節の野菜二種盛 美味出し 卸し大根
 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 山芋とろろ添え
 椀物 清汁仕立て 蛤 木の芽
 御飯 ちらし寿司 鮪 車海老 アオリイカ イクラ 三つ葉 生姜
 デザート フレジエドベリーオロイヤル



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2020年3月1日(日) ~ 2020年3月31日(火)

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

〒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

レストラン: 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。

宴会予約係: 0880-35-1055

新ロイヤル

検索