



季節を彩る和洋折衷コース - MUTSUKI -

睦月会席

オードブル ほうれん草のムース 和風ジュレと共に
 台 物 白魚柳川鍋 牛蒡セリ 卵 山椒
 揚 物 河豚松葉揚げ 酢みかん
 肉 料 理 牛フィレ肉のステーキ ストロガノフ仕立て
 御 飯 鯛茶漬 三つ葉 あられ 針抽子 山椒 もみ海苔
 香 の 物 蕪甘酢漬
 デ ザ ー ト りんごのロイヤルタルト



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2021年1月7日(木) ~ 2021年1月31日(日)

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。
- ※ この企画料理のラストオーダーはレストラン閉店1時間前です。予めご了承ください。

※ 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 の時間帯以外はお受けできません。予めご了承ください。

宴会予約係: 0880-35-1055

新ロイヤル

検索