



季節を彩る和洋折衷コース - SATSUKI -

# 泉月会席

オードブル 新玉ねぎの純白ムース  
揚 物 出し汁仕立て ウツボ揚げ出し汁 豆腐 茄子 卸し大根 青さのり  
肉 料 理 牛フィレスステーキ 四万十わさびの香り  
御 椀 清まし汁仕立て 青さ真丈 三つ葉  
御 飯 鯛の炊込み御飯 あさつき  
香 の 物 一種盛 牛蒡の梅肉漬  
デザート 抹茶のテリーヌ



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2021年5月6日(木) ~ 2021年5月31日(月)

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