新ロイヤルホテル四万十発
7月
季節限定
2021年会席料理

季節を彩る和洋折衷コース －FUMITSUKI－

文月会席

オードブル	シャキシャキレタスとトマトの肉巻き
向　　附	季節の御造り一種盛　あしらい一式
酢　　物	足赤海老ジュレ　茗荷　胡瓜　大葉　海草　土佐酢ジュレ
肉　料　理	牛フィレ肉のステーキ　オクラとろろ添え
御　　椀	清汁仕立て　浅利　若布
御　　飯	ちりめん彩り御飯
香　の　物	一種盛　胡瓜の漬物
デ ザ ー ト	香る四万十茶のロールケーキ

完全予約制　お一人様￥3,600－

期間／2021年7月1日(木)～2021年7月31日(土)
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