



季節を彩る和洋折衷コース - SHIMOTSUKI -

# 霜月会席

オードブル 四万十鶏のガランティース  
向 附 鱈ヌタ あしらい一式  
揚 物 小フグ松葉揚  
肉 料 理 秋の味覚プレミアム・牛フィレ肉のステーキ  
御 椀 清汁仕立て 青さ真丈 青さのり  
御 飯 さつま芋御飯 黒胡麻塩  
香 の 物 白菜漬け  
デザート クラフトロイヤルチーズケーキ



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2021年11月1日(月) ~ 2021年11月30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。
- ※ 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。予めご了承ください。

宴会予約係: 0880-35-1055

新ロイヤル

検索