



季節を彩る和洋折衷コース - MUTSUKI -

# 睦月会席

オードブル 山芋のガレット仕立て  
 揚 物 白魚の天婦羅  
 肉 料 理 牛フィレ肉のステーキ・蕪のソース  
 御 椀 味噌汁仕立て 浅利  
 御 飯 手毬寿司 がり  
 デ ザ ー ト スイートポテトなモンブラン



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2022年1月7日(金) ~ 2022年1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