



季節を彩る和洋折衷コース - MINAZUKI -

水無月会席

オードブル 新玉葱のスープ フォアグラ添え
 向 附 季節の御造り一種盛 あしらひ一式
 揚 物 キス梅肉揚げ 茄子 オクラ 美味出し
 肉 料 理 特選牛フィレ肉炭火焼 オニオンソース
 御 椀 鰹一番出汁 青さのり 青さ真丈 木の芽
 御 飯 えんどう豆御飯
 香 の 物 二種盛
 デザート ふんわり冷たいパインのスフレグラッセパフェ



完全予約制 お一人様 ¥3,600-

期間 / 2022年6月1日(水) ~ 2022年6月30日(木)

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