

2024年

4月

季節限定
MENU



卯月会席

オードブル サーモンのデイル風味のアイスと
新たまねぎのブラン・アンジェ

向附 初鰹のマリネ風

揚げ物 新物野菜のかき揚げ

肉料理 牛フィレ肉のミニッツソース
ベアルネーズソース

御飯 竹の子御飯

御椀 桜の清汁仕立て
一番出汁 桜の花びら 大根 三つ葉

香の物 二種盛

デザート 苺のタルトレット



完全予約制 お一人様 **¥4,600-**

【期間】 2024年4月1日(月)～4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 ¥4,600- (税込)

※このコースには食後にコーヒーが付いています。
※天候、次期によって御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。



新ロイヤルホテル四万十

〒787-0029 高知県四万十市中村小性町 26 番地
<https://www.nrh-shimanto.co.jp/>

TEL 0880-35-1000
FAX 0880-35-1008

●お問い合わせ・ご予約は **直通ダイヤル**

TEL 0880-35-1055

新ロイヤル

検索