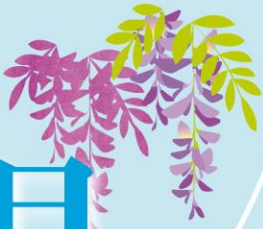


2024年

5月

季節限定
MENU



臯月会席

オードブル ネギのテリーヌとレバールのソース
黒トリユアのソース

向附 鯛のお造り
あしらい一式

揚物 旬菜の天麩羅

肉料理 牛ロース肉のグリル
マスタードクリームソース

御椀 清汁仕立て
一番出汁 湯葉 若芽 ミツ葉

御飯 穴子の棒寿司
がり

デザート オレンジ風味のティラミス



完全予約制 お一人様 **¥4,600-**

【期間】 2024年5月7日(火)～5月31日(金)

【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。

※当日の人数変更及びキャンセルは御食事代(¥4,600-)の100%を頂戴いたします。



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