

2024年

7月

季節限定  
MENU



# 文月会席

オードブル 桃のガスパチョと生ハム

向附 鰹の炙り  
夏野菜添え トマト 茗荷 ゴーヤ

揚げ物 鱈梅肉揚げ  
野菜二種 オクラ 茄子

肉料理 ペッパーステーキ  
クレームエペスとジユのソース

御飯 海老の箱寿司  
白ごま きざみ生姜 大葉 ガリ

御椀 清汁仕立て  
一番出汁 リュウキュウ 若芽 寸ネギ

デザート さくらんぼのクラフティー



完全予約制 お一人様 **¥4,600-**

【期間】 2024年7月1日(月)～7月31日(水)

【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)

※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。

※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