


# ANNIVERSARY JAZZ NIGHT



## 2026. 11. 22 (SUN)

17:00 受付 /17:30 開始

詳細は裏面へ



# いい夫婦の日 ANNIVERSARY JAZZ NIGHT

ホテル最上階からの夜景とガーデンの煌めくイルミネーションを眺めながら、ジャズの生演奏とともに
「素材を活かす」本格広東料理のコースとワインやチャイニーズカクテルをご用意。
プロの演奏者によるジャズやシネマソングをお料理とともにお届けします。
大切な方と仙台リゾートを一度に楽しめる記憶に残る素敵なひとときをお過ごしください。

## DATE

2026 年 11 月 22 日（日）

## PLACE

中国料理「桂花苑」

## PRICE

お一人様　16,000 円

## PROGRAM

17:00 ～ 受付開始 ／ 7F 中国料理「桂花苑」

受付後、ウェルカムドリンクをお楽しみください

17:30 ～ お食事スタート
ジャズ生演奏 / サックス & ピアノ

19:00 お開き

## CONTENTS

・吉田料理長が贈る 広東料理ディナーコース
・スパークリングワイン、赤・白ワイン、カクテル、ソフトドリンクなど
・サックス & ピアノ生演奏
・ANNIVERSARY フォトプレゼント

## RESERVATION

・11 月 19 日（木）18：00 まで要予約
・大人 1 名様より承ります。
・満席になり次第、予約受付終了となります。
・中学生以上から、大人と同じ料理でのご案内となります。

※画像は全てイメージです。 ※記載の内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※料金には消費税･サービス料が含まれます。
※ザ クラブ会員割引対象外となります。ポイント付与とポイント利用は対象となります。

SENDAI ROYAL PARK HOTEL

中国料理「桂花苑」
仙台ロイヤルパークホテル
981-3204 仙台市泉区寺岡 6-2-1
TEL 022-377-2111（10：00 ～ 18：00）

詳細・ご予約は
こちらから

# 中国料理「桂花苑」
# ANNIVERSARY JAZZ NIGHT
# 2026.11.22

## MENU

**什錦花拼盤**
宮城県産 『JAPAN X』の窯焼きチャーシュー　葱ソース
海蜇皮の冷菜　海老の紹興酒漬け
冬瓜と金華ハムの上湯スープ蒸し　桂花苑『XO醤』添え
牛肉　青椒と舞茸の湯葉巻き揚げ　胡瓜の甘酢漬け

**山海佛跳牆**
山海の幸入り 上湯蒸しスープ
宮城県　気仙沼名物『ふかひれ』 鮑　金華ハム　絹笠茸　紅棗

**掛炉片皮鴨**
吉田料理長が贈る カービングスタイル『北京ダック』

**雀巣炒蝦鮫**
海老とヤリイカの『伊達の旨塩』強火炒め

**黒酢牛脊肉**
黒毛和牛ロース　横井醸造工業『真黒酢』のソース
銀杏とマコモダケ　青山椒の香り

**鯛菇茉莉飯**
金目鯛　栗としめじの蒸しご飯
ジャスミン茶の香り

**星期美甜品**
杏仁豆腐　バニラアイスとさつま芋の飴炊き添え
揚げ胡麻団子

※メニューは仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。

# ◆　ドリンクメニュー　◆

## 食前酒 乾杯酒

店名でもある桂花（金木犀）の香りと秋の訪れを楽しむ華やかな食前酒

金木犀シャンパーニュ
or
ノンアルコール金木犀スパークリング

## 白ワイン 赤ワイン

### テ・カイランガ TK ソービニヨン・ブラン

爽やかな酸味とハーブ、柑橘系の香りが特徴の白ワイン。
前菜や海老とアオリイカの炒めなど
魚介料理との相性が良く、料理の味を引き立てます。

### テ・カイランガ TK ピノ・ノワール

上質なピノ・ノワールから感じられる八角のような香りが
特徴の赤ワイン。窯焼きチャーシューや北京ダックなど
肉料理と最高のマリアージュをお楽しみいただけます。

## 食後

### 桂花ロイヤルミルクティー

金木犀の紅茶を使用したロイヤルミルクティー仕立て。
ジャズナイトのフィナーレ 晩秋のひとときを。

お車でご来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

## アルコール

生ビール

瓶ビール

かめ出し紹興酒

ニッカ伊達ウイスキーハイボール

香港フィズ

## ノンアルコール

ピエールゼロシャルドネ

ピエールゼロメルロー

オリエンタルビューティー

金木犀ソーダ

黒ウーロン茶

コカ・コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

お車でご来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。