



DINNER MENU

2026/ 9/ 2 (水) ～ 2026/ 11/ 1 (日)
除外日：9 月末までの毎週火曜日 (祝日を除く)
2026/9/19(土) ～ 9/23(水・祝)



翡翠 コース

2026/ 9/ 2 (水) ～ 2026/ 11/ 1 (日)

除外日：9月末までの毎週火曜日（祝日を除く）

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』雲丹と衣笠茸の上湯スープ

鮑 秋茄子と蓮根の桂花苑『鮭醬』蒸し

黒毛和牛ロース

舞茸と蕪のポルチーニソース炒め

金目鯛 栗としめじの蒸しご飯

ジャスミン茶の香り

タピオカ入り紫芋のココナッツミルク

揚げ胡麻団子

8,800 円（会員価格 8,360 円）

※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※画像は全てイメージです。
※お米は国産米を使用しております。※料金には消費税・サービス料が含まれます。

DINNER COURSE

2026/ 9/ 2 (水) ~ 2026/ 11/ 1 (日)

除外日：9月までの毎週火曜日（祝日を除く）

琥珀 コース

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』雲丹と衣笠茸の上湯スープ

ツルムラサキの炒め 紅ズワイ蟹の淡雪あんかけ

鮑 秋茄子と蓮根の桂花苑『鮭醬』蒸し

黒毛和牛ロース

舞茸と蕪のポルチーニソース炒め

自家製辣油で楽しむ担々麺

栗プリン

揚げ胡麻団子

11,000 円（会員価格 10,450 円）

瑠璃 コース

前菜四種盛合せ

紅ズワイ蟹 蕪と貝柱の上湯スープ

金目鯛 豚肉と干し椎茸の昔風強火蒸し

『ヨコ井の真黒酢』の酢豚

牛肉と舞茸のあんかけ焼きそば

杏仁豆腐

揚げ胡麻団子

6,600 円（会員価格 6,270 円）

※メニュー内容は仕入れの状況によって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。※画像は全てイメージです。



紫水晶コース

2026/ 9/ 2（水）～ 2026/ 11/ 1（日）

除外日：9月末までの毎週火曜日（祝日を除く）

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』の姿煮込み
雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ 上海蟹味噌風味

北京ダック
小籠包

鮑 秋茄子と蓮根の桂花苑『鮭醬』蒸し

黒毛和牛ロース
舞茸と蕪のポルチーニソース炒め

五目入りあんかけ焼きそば

栗プリン
揚げ胡麻団子

16,500 円（会員価格 15,675 円）

※北京ダックは具材をテーブルにご用意しお好みのスタイルで巻いてお楽しみいただけます。

※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。

※画像は全てイメージです。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

＊ディナーアラカルトメニュー＊

2026/ 9/ 2 (水) ～ 2026/ 11/ 1 (日)
除外日：9 月末までの毎週火曜日（祝日を除く）

前菜

・ 前菜三種盛合せ	2,700 円
・ クラゲの冷菜	2,000 円
・ 宮城県産『JAPAN X』の広東式 窯焼きチャーシュー	2,000 円
・ 蒸し鶏の葱生姜ソース	1,300 円
・ 蒸し鶏の細切り 胡麻ソース	1,400 円
・ 胡瓜の甘酢漬け	1,000 円
・ 豚バラ肉のニンニクソース	1,800 円
・ ピータンの冷菜	1,800 円
・ ザーサイ	500 円

スープ

・ 宮城県 気仙沼名物『ふかひれの姿煮』	7,000 円
・ 宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』雲丹と衣笠茸の上湯スープ 2,200 円	2,200 円
・ 宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と紅ズワイ蟹入り上湯スープ	1,800 円
・ 青菜と玉子の上湯スープ	1,000 円
・ コーンスープ	1,000 円

※メニュー内容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。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から 5% 割引いたします。

点心

・海老とアスパラガスの桂花苑『XO 醤』春巻（2 個）	1,000 円
・春巻（2 個）	800 円
・海老蒸し餃子（2 個）	900 円
・広東焼売（2 個）	900 円
・小籠包（2 個）	850 円
・花巻（1 個）	400 円
・大根餅（2 個）	800 円

野菜・豆腐料理

・海老と豆腐の煮込み	2,200 円
・五目入り豆腐の煮込み	2,200 円
・朝天唐辛子と山椒香る麻婆豆腐	1,800 円
・野菜のクリーム煮込み	1,800 円
・野菜の海老味噌炒め	1,900 円
・時季野菜の『伊達の旨塩』炒め	1,800 円
・山椒香るカリカリポテトフライ	800 円

※メニュー内容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。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から 5% 割引いたします。

魚介料理

・ 鮑の姿煮込み オイスターソース	5,500 円
・ ロブスターの葱生姜煮込み	6,000 円
・ ロブスターの黒豆ソース煮込み	6,000 円
・ 雲丹 紅ズワイ蟹のクリーム炒め	2,600 円
・ 八宝菜	2,600 円
・ 海老と野菜の強火炒め ※ソースは下記からお選びください (伊達の旨塩・XO 醬・黒豆ソース)	2,600 円
・ 海老のチリソース煮	2,200 円
・ 海老のマヨネーズソース和え	2,200 円
・ 海老と玉子の炒め	2,200 円
・ 海老のから揚げ	2,200 円
・ 海老の甘酢炒め	2,200 円
・ 蟹玉	2,300 円
・ 蟹爪の海老のすり身揚げ (1 個)	800 円
・ イカと野菜の強火炒め ※ソースは下記からお選びください (伊達の旨塩・XO 醬・黒豆ソース)	2,800 円

※メニュー内容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。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から 5% 割引いたします。

肉料理

・ 黒毛和牛 ロース 舞茸と蕪のポルチーニソース炒め	3,600 円
・ 黒毛和牛 ロース肉の蜂蜜黒胡椒炒め	3,600 円
・ 牛肉と野菜のオイスターソース炒め	2,600 円
・ 牛肉とピーマンの細切り炒め	2,400 円
・ 酢豚	2,100 円
・ 『ヨコ井の真黒酢』の酢豚	2,100 円
・ 豚バラ肉の味噌煮込み	1,800 円
・ 北京ダック (2 枚)	2,500 円
・ 鶏肉とカシューナッツの炒め	2,000 円
・ 鶏肉の辛味炒め	2,000 円
・ 宮城県産『森林どり』の油淋鶏	1,900 円

麺・飯

・ 自家製辣油で楽しむ担々麺	2,300 円
・ 五目入りあんかけ汁そば	2,200 円
・ 海老入りあんかけ汁そば	2,200 円
・ 酸辣湯麺	1,600 円
・ 上湯スープの汁そば	1,200 円
・ 五目入りあんかけ焼きそば	2,200 円
・ 海老入りあんかけ焼きそば	2,200 円
・ 五目入りチャーハン	1,500 円
・ 蟹肉とレタスのチャーハン	1,900 円
・ 鮭と高菜のチャーハン	1,300 円

デザート

・ 杏仁豆腐	660 円	・ タピオカ入りココナッツミルク	800 円
・ 桃饅頭 (1 個)	400 円	・ 揚げ胡麻団子 (2 個)	550 円
・ バニラアイス	500 円		

※メニュー内容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。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。※ザクラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から 5% 割引いたします。

✿ キッズメニュー

期 間：～ 2027/ 3/ 31 (水)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）、クリスマス、年末年始

A 1,895 円

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種（海老入り蒸し餃子、焼売）

パンダ肉まん

五目チャーハン

デザート

B 2,650 円

コーンスープ

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種（海老入り蒸し餃子、焼売）

パンダ肉まん

牛肉のオイスターソース炒め

五目チャーハン

デザート

※メニュー内容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。※料金には消費税・サービス料が含まれます。
※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から 5% 割引いたします