



DINNER MENU

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）





翡翠 コース

2026/ 7/ 1 (水) ～ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：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』雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ

海の幸 ブッキーニとトマトのロブスターソースオーブン焼き

黒毛和牛ロース マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

海老とアスパラガスのチャーハン

とろとろ玉子の上海蟹味噌あんかけ

ナタデココ入りマンゴーココナッツミルク

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/ 7/ 1(水)～ 2026/ 8/ 31(月)

除外日：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』雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ

海老と枝豆の威化紙巻き揚げ 生汁添え

海の幸 ズッキーニとトマトのロブスターソースオーブン焼き

黒毛和牛ロース マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

五目入りあんかけ焼きそば

杏仁豆腐

バニラアイス パインゼリー添え

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

紅ズワイ蟹と貝柱入り冬瓜のすり流し上湯スープ

海老 ズッキーニとドライトマトの香草炒め

牛肉 マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

豚肉と青搾菜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/ 7/ 1 (水) ～ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：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

ロブスターの葱生姜煮込み

黒毛和牛ロース
マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

五目入りあんかけ焼きそば

杏仁豆腐 バニラアイス パインゼリー添え

揚げ胡麻団子

16,500 円（会員価格 15,675 円）

※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。
※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。

✽ 桂花苑 涼麺 ✽

2026/ 6/ 1 (月) ～ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）

2026/ 8/ 13 (木) ～ 8/ 16 (日)



醤油ダレ または 胡麻ダレをお選びください

2,400 円（会員価格 2,280 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。

＊ディナーアラカルトメニュー＊

2026/ 7/ 1 (水) ～ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：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』雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ	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。※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。 ※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

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
・ 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 醤・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 醤・黒豆ソース)	2,800 円

肉料理

・ 黒毛和牛 ロース マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め	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
・ 黒酢豚	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
・ 鶏肉とマカデミアナッツの炒め	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
・ 梅チャーハン ガーリック風味	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。※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。※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