



Chef's Special Dinner

2025/ 7/ 5 (土) ~ 2025/ 8/31 (日)

※土日祝日限定

2025/ 8/ 12(火)~8/ 15(金)の期間は提供いたします



SUMMER CHEF's COURSE

6,600 円（会員価格 6,270 円）

※2名様より承ります

シェフズテラスのコブサラダ

タコス

* トルティーヤやサルサソースと共に楽しみください

カリカリポテトフライ トリュフソルト風味

ハチミツや白ワインでマリネした鶏もも肉のグリル
温野菜添え

バスクチーズケーキ

コーヒー または 紅茶

フリーフロー 2,500円 ※オプション

オプションで秋保『GREAT DANE BREWING』醸造所
おすすめのクラフトビールなど

以下アイテムをフリーフローでお楽しみいただけます

※ザクラブ・ロイヤルパークホテルズ会員割引対象外となります。

- ・秋保『GREAT DANE BREWING』醸造所おすすめのクラフトビール
- ・キリン一番搾りプレミアム ・ワイン（赤／白） ・ハイボール ・キリングリーンズフリー
- ・ノンアルコールモヒート ・ノンアルコールワイン（赤／白） ・ソフトドリンク各種

※フリーフローのオーダーは70分とさせていただきます。

※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。





Chef's Recommended Garden Dinner

2025/ 7/ 1 (火) ~ 2025/ 8/31 (日)



MEAT! MEAT! SUMMER FRENCH DINNER

8,800 円 (会員価格8,360円)

ホタテと宮城県産『銀鮭』のガトー仕立て
ティムットペッパー香るコンソメゼリーをのせて
柑橘のヴィネグレット

じゃがいもの冷製スープ
グリルしたベーコンとクレソンのサラダを浮かべて

パン

幸せを運ぶ牛 山形県寒河江市幸生地区産
『幸生牛』のグリル
スパイシーベリーコンディメント添え

※プラス2,200円でメインディッシュを下記のメニューに変更できます。

『仙台牛』のグリル
スパイシーベリーコンディメント添え

桃と宮城県 富谷『EIGHT CROWNS』の
ハチミツのマセレ
フロマージュブランのパンナコッタ

コーヒー または 紅茶

山形県『幸生牛』とオマールエビの SUMMER GRILL PREMIUM COURSE

11,000 円 (会員価格10,450円)

ホタテと宮城県産『銀鮭』のガトー仕立て
ティムットペッパー香るコンソメゼリーをのせて
柑橘のヴィネグレット

じゃがいもの冷製スープ
グリルしたベーコンとクレソンのサラダを浮かべて
パン

オマールエビのグリル
柑橘フレーバーのリングイーネピッコレ

幸せを運ぶ牛 山形県寒河江市幸生地区産
『幸生牛』のグリル
スパイシーベリーコンディメント添え

桃と宮城県 富谷『EIGHT CROWNS』の
ハチミツのマセレ
フロマージュブランのパンナコッタ

コーヒー または 紅茶

※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。

ALA CARTE

2025/ 7/ 1 (火) ~ 2025/ 8/31 (日)

APPETIZER

ホタテと宮城県産『銀鮭』のガトー仕立て
ティムットペッパー香るコンソメゼリーをのせて
柑橘のヴィネグレット

2,200 円

SOUP

じゃがいもの冷製スープ
グリルしたベーコンとクレソンのサラダを浮かべて

1,100 円

GRILL & OVEN MEAT

幸せを運ぶ牛 山形県寒河江市幸生地区産
『幸生牛』のグリル
スパイシーベリーコンディメント添え

4,500 円

『仙台牛』のグリル 温野菜添え
ジュースソース

7,000 円

PASTA

ボンゴレ ロッソ または ビアンコ

1,980 円

DESSERT

バスクチーズケーキ シャンティクリーム添え

1,100 円

桃と宮城県 富谷『EIGHT CROWNS』の
ハチミツのマセレ
フロマージュブランのパナコッタ

1,320 円

ライチとハイビスカスのムース
ブランエスプーマと共に

1,320 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。
※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。

仙台名物を味わう シェフズ テラス 牛たん MENU

～ 2026/ 3/ 31 (火)

【平日限定 定食メニュー】 除外日：土日祝日・お盆期間・クリスマス・年末年始

・牛たんグリル定食 3,000 円

牛たんグリル 温野菜と南蛮みそ漬け添え
(わさびソース・赤紫蘇風味の和風ソース・淡雪塩)

麦飯

牛たん入りテールスープ



・牛たん竜田揚げ定食 3,000 円

牛たんの竜田揚げ 温野菜添え
(仙台味噌ソース・赤紫蘇風味の和風ソース・淡雪塩)

麦飯

牛たん入りテールスープ

【単品メニュー】 除外日：お盆期間・クリスマス・年末年始

・薬味サラダをたっぷり添えた 牛たんグリルのパスタ 2,600 円

・牛たんのグリル 南蛮味噌添え 2,800 円

・牛たんの竜田揚げ 1,800 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。

※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記価格から 5% 割引いたします。

BAR STYLE

夕暮れ時から始まるテラスダイニングやガーデンに面した店内でカジュアルに
バルスタイルでのディナーはいかがでしょう？
ビールやワイン、ノンアルコールのドリンク片手にリゾート時間をお楽しみください。

～ 2026/ 3/ 31

※クリスマス、年末年始除外あり



シェフズテラス定番のコブサラダ

1,700 円

生ハムの盛り合わせ フルーツのコンポート添え

2,200 円



料理長の原点

トリュフポテトガレットのパイ包み焼き

1,800 円

開業以来変わらない味
ホテル仕込みの“オニオングラタンスープ”

1,800 円



カリカリポテトフライ トリュフソルト風味

1,300 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。



ピッツァ マルゲリータ

2,200 円

4 種のチーズピッツァ

2,200 円



オマールエビと帆立貝、白身魚のポワレ
仙台ロイヤルパークホテル伝統の
ブルトンソースと共に

4,200 円

『EIGHT CROWNS』のハチミツでマリネした
鶏もも肉のグリル

2,400 円

『EIGHT CROWNS』については
こちらをご覧ください



シェフズテラスのハンバーグステーキ

3,600 円



KIDS

～ 2026 / 3 / 31



キッズハンバーグ ステーキ

1,895 円

ハンバーグ きのこ入りデミグラスソース
エビフライ・フライドポテト・ラザニア・温野菜
ケチャップライス
バニラアイスクリーム

キッズステーキ

2,650 円

牛肉のステーキ きのこ入りデミグラスソース
エビフライ・フライドポテト・ラザニア・温野菜
ケチャップライス
バニラアイスクリーム



コーンクリームスープ

550 円

MENU

※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。