



特別なアニバーサリーを演出する
一夜限りのプレミアムイベント

秋の星降る
ANNIVERSARY JAZZ NIGHT
— in Garden Terrace —

2025/ 9/ 21 SUN 17:00 ~

詳細は裏面へ

『ホテル開業 30 周年記念』

秋の星降るアニバーサリージャズナイト in ガーデンテラス

秋のさわやかな風が吹く幻想的なガーデンテラス。

ホテル開業 30 周年の感謝を込めたフレンチフルコースとフランスワインに舌鼓をうちながら
プロのジャズミュージシャンが忘れられないディナーを演出します。

大切な方と記憶に残る素敵なひとときをお過ごしください。

CONTENTS

- ・秋のフレンチフルコース
- ・フランスワイン & ノンアルコールドリンク
(フリーフロー)
- ・サックス & ベース生演奏
- ・ANNIVERSARY PHOTO プレゼント

DATE and TIME

2025 年 9 月 21 日 (日)
17:00 受付開始

PRICE

お一人様 16,000 円

PROGRAM

17:00 ～受付開始

受付後、ウェルカムドリンクとアミューズをお楽しみください

17:30 ～お食事スタート

サックス & ベース生演奏 ステージ①

19:00 ～デザートタイム

サックス & ベース生演奏 ステージ②

19:30 おひらき

RESERVATION

- ・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。
- ・悪天候時はガーデンバンケット「モン シェリー」にて開催いたします。

※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・ロイヤルパークホテルズ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。



オールデイダイニング「シェフズ テラス」

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



『ホテル開業 30 周年記念』
秋の星降る
ANNIVERSARY JAZZ NIGHT

in Garden Terrace

2025/ 9/ 21 SUN

Menu

アミューズ

山形県産『最上鴨』(合鴨)のパテ・ド・カンパーニュ
コンソメジュレと林檎ジャムを添えて

さつまいものポタージュ カプチーノ仕立て
メープルシロップの香り

宮城県産『ホタテ貝』と北海道産『ツブ貝』の炙り焼き
キノコのナージュソース ポルチーニ風味

『仙台牛』のグリル ジューソース
モリーユ茸とマッシュルームのパートフィロー包み

パン

レモンのクレームダンジュ
山形県産『シャインマスカット』添え

コーヒー または 紅茶

DRINK MENU ～ FREE FROW ～

ALCOHOL

CHAMPAGNE シャンパーニュ

Veuve Pelletier Brut Rose
ヴーヴ・ペレティエ ブリュット ロゼ

豊かで細やかな泡沫と、まろやかでリッチな味わいは
本日の前菜“パテ・ド・カンパーニュ”にぴったりです。

WHITE WINE 白ワイン

Domaine de Petit Roubié
ドメーヌ ド プティ ルビエ ル・プティ・ルビエ・ブラン

ライムと白い花の香りを基調とした清楚な香り。
すがすがしい酸味の後にかすかな塩味を感じられ、
魚料理との相性が良い白ワインです。

RED WINE 赤ワイン

Chateau Des Eyssards Rouge Cuvee Prestige
シャトー・デ・ゼサル ルージュ キュベ プレステージュ

適度にまろやかな酸味と果実味とのバランスが良く、
メインディッシュの“仙台牛”にマッチする渋みと飲みごたえのある
赤ワインをぜひご賞味ください。

NON-ALCOHOLIC WINE

NON-ALCOHOLIC
SPARKLING WINE
ノンアルコール
スパークリングワイン

Pierre Zero Blanc de Blancs
ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン
トロピカルフルーツ、桃、ライチ、花のアロマと共に繊細な泡が特徴です。

NON-ALCOHOLIC
WHITE WINE
ノンアルコール白ワイン

Pierre Zero Chardonnay
ピエール・ゼロ シャルドネ
白桃やグレープフルーツのような華やかなアロマと果実味が特徴です。

NON-ALCOHOLIC
RED WINE
ノンアルコール赤ワイン

Pierre Zero Merlot
ピエール・ゼロ メルロー
フレッシュな赤果実の酸が小気味よいドライな味わいです。

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

◇ブルーパ IN ロワイヤル

パインとシャンパンをイメージしたノンアルコールスパークリングワインがベースのモクテルです。

◇ノンアルコールモヒート

ミントとライムが香るさっぱりとした味わい。
食前やお食事中のお口直しにおすすめです。

◇ごろごろパ IN コーラ

ごろごろパ IN ジンジャー
凍らせたパイナップルをふんだんに使用したモクテル。
弾けるトロピカル感が魅力です。

◇パッションパインクーラー

エキゾチックなアロマとフレッシュで甘酸っぱい味わいのパッションフルーツシロップベース。
たっぷり加えたフローズンパイナップルが爽やかなトロピカルを感じるモクテルです。