



Chef's Terrace  
DINNER MENU

初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー

2024 / 5 / 1 ~ 2024 / 6 / 30



# 初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー CHEF'S RECOMMENDED COURSE

提供期間：2024/5/1～2024/6/30

8,800 円 (会員価格 8,360 円)

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りビネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ  
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて

国産牛のグリル ラヴィゴットソース  
契約農家から届く野菜のローストを添えて

パン

蔵王クリームチーズと抹茶のティラミス

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。 ※お米は国産米を使用しております。  
※表示価格は消費税・サービス料込みの価格です。 ※写真は全てイメージです。

初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー

## CHEF' S COURSE

提供期間：2024/ 5/ 1 ~ 2024/ 6/ 30

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りピネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ  
レモングラス香るコンソメジュレと共に

A. 『EIGHT CROWNS』のハチミツで漬け込んだ岩中豚のグリル  
ラタトゥイユ添え 南仏スタイル

または

B. オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて  
(+1,100 円)

パン

蔵王クリームチーズと抹茶のティラミス  
コーヒー または 紅茶



初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー

## CHEF' S PREMIUM COURSE

提供期間：2024/ 5/ 1 ~ 2024/ 6/ 30

11,000 円 (会員価格 10,450 円)

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りピネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ  
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて

『仙台牛』リブロースのグリル ラヴィゴットソース  
契約農家から届く野菜のローストを添えて  
\*『仙台牛』ヒレ (+4,000 円)

パン

サワーチェリーのフォレノワール  
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶





# CHEF'S BAR STYLE

～ 2025/ 2 / 28

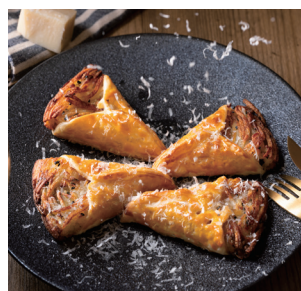
※クリスマス・年末年始除外あり



## CHEF'S COMMENT

オールデイダイニング「シェフズ テラス」のディナータイムは人気の定番アイテムをバルスタイルで楽しむのもおすすめ！

気軽にさくっと楽しみたい！という方や、もう少しいろいろな種類を味わいたい！という方にぴったりなアイテムを揃えました。



### 料理長の原点

トリュフポテトガレットのパイ包み焼き

1,600 円



### 開業以来変わらない味

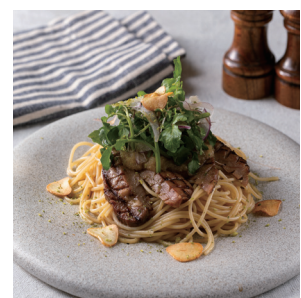
ホテル仕込みの“オニオングラタンスープ”

1,800 円



岩手県産『岩中豚』と国産牛のハンバーグステーキ

3,530 円



薬味サラダをたっぷり添えた『牛たん』グリルのパスタ

2,200 円



ピッツァ マルゲリータ

1,980 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

3,800 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>>>



カリカリポテトフライ トリュフソルト風味

900 円

# A LA CARTE

提供期間：2024/ 5/ 1 ~ 2024/ 6/ 30

## APPETIZER

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りビネグレットソースと共に 2,100 円

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

## GRILL & OVEN FISH

サバと魚介の地中海風 2,800 円  
オリーブ トマト ケッパーのソース

オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて 3,000 円  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて

## GRILL & OVEN MEAT

仙台名物『牛たん』のグリル 南蛮味噌添え 2,800 円

岩中豚のグリル ラタトゥイユ添え 3,300 円

国産牛のグリル ラヴィゴットソース 4,500 円

『仙台牛』のグリル ラヴィゴットソース 6,400 円

## PASTA

北海アサリのボンゴレ ロッソ or ビアンコ 1,980 円

## DESSERT

蔵王クリームチーズと抹茶のティラミス 1,100 円

サワーチェリーのフォレノワール バニラアイスクリーム 1,100 円

ブルーベリーの温かいクラフティ バニラアイスクリーム 1,320 円

# KIDS MENU

～ 2025 / 3 / 31

## KIDS HAMBURGER STEAK

1,895 円

ハンバーグ きのこ入りデミグラスソース  
フライドポテト  
エビフライ  
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

## KIDS STEAK

2,650 円

牛肉のステーキ きのこ入りデミグラスソース  
フライドポテト  
エビフライ  
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

## SINGLE ITEM

コーンクリームスープ

550 円