

Dinner Menu

2026/11/2(月)～2027/1/5(火)



シェフズ リコメンドコース

CHEF'S RECOMMENDED COURSE

2026/ 11/ 2 (月) ～ 2027/ 1/ 5 (火)

※除外日：2026/12/23 (水) ～ 12/25 (金) ・ 2026/12/31 (木) ～ 2027/ 1/ 2 (土)

山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ キノコとベーコンのソテーと共に

白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

パン

ヨーグルトのムースと苺スープ
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

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。
※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。

シェフズ プレミアムコース

CHEF'S PREMIUM COURSE

2026/ 11/ 2 (月) ~ 2027/ 1/ 5 (火)

※除外日：2026/12/23 (水) ~ 12/25 (金) ・ 2026/12/31 (木) ~ 2027/ 1/ 2 (土)



山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ キノコとベーコンのソテーと共に

白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

『日高見牛』のグリル 里芋のピューレ添え
赤ワインソース

パン

ヨーグルトのムースと苺スープ
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

11,000 円 (会員価格 10,450 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。

シェフズ シグネチャーコース

CHEF'S SIGNATURE COURSE

2026/ 11/ 2 (月) ~ 2027/ 1/ 5 (火)

※除外日 : 2026/12/19 (土) ~ 12/25 (金) ・ 2026/12/31 (木) ~ 2027/ 1/ 2 (土)

アミューズ

山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ キノコとベーコンのソテーと共に

宮城県産『ホタテ貝』とオマールエビのポワレ
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

『仙台牛』のグリル 里芋のピューレ添え 赤ワインソース

パン

ヨーグルトのムースと苺スープ
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

16,500 円 (会員価格 15,675 円)

シェフズコース

CHEF'S COURSE

2026/ 11/ 2 (月) ~ 12/ 30 (水)

※除外日 : 2026/12/19 (土) ~ 12/25 (金)

シェフズ テラスの定番 コブサラダ

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

宮城県産『JAPAN X』のグリル 温野菜添え マデラソース

パン

バスクチーズケーキ シャンティクリーム添え

コーヒー または 紅茶

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。

2026/ 11/ 2 (月) ～ 2027/ 1/ 5 (火)

※除外日：2026/12/19 (土) ～ 12/25 (金) ・ 2026/12/31 (木) ～ 2027/ 1/ 2 (土)

APPETIZER

山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース 2,800 円

SOUP

ゴボウのポタージュ 1,400 円

FISH& MEAT

白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル 3,600 円

牛たんのグリル 南蛮味噌添え 2,900 円

『仙台牛』のグリル 温野菜添え ジューソース 7,000 円

PASTA

ボンゴレロッソ または ビアンコ 2,200 円

薬味サラダをたっぷり添えた 牛たんグリルのスパゲッティ 2,700 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

ヨーグルトのムースと苺のスープ アーモンドチュイル 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。

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。

～ 2027/ 3/ 31 (水)

※除外日：GW、お盆、クリスマス、年末年始



シェフズテラスの定番 コブサラダ

1,800 円

生ハムの盛合せ フルーツのコンポート添え

2,200 円



トリュフポテトガレットのパイ包み焼き

2,000 円

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

1,400 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
アメリカヌソース

5,200 円

宮城県 富谷『EIGHT CROWNS』のハチミツでマリネした
鶏もも肉のグリル

2,600 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

3,800 円

KIDS

～ 2027 / 3 / 31 (水)



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

シェフズ プレミアムコース
CHEF'S PREMIUM COURSE

2026/ 11/ 2 (月) ～ 2027/ 1/ 5 (火)

※除外日：2026/12/23 (水) ～ 12/25 (金) ・ 2026/12/31 (木) ～ 2027/ 1/ 2 (土)



山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ キノコとベーコンのソテーと共に

白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

『日高見牛』のグリル 里芋のピューレ添え
赤ワインソース

パン

ヨーグルトのムースと苺スープ
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

11,000 円 (会員価格 10,450 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。