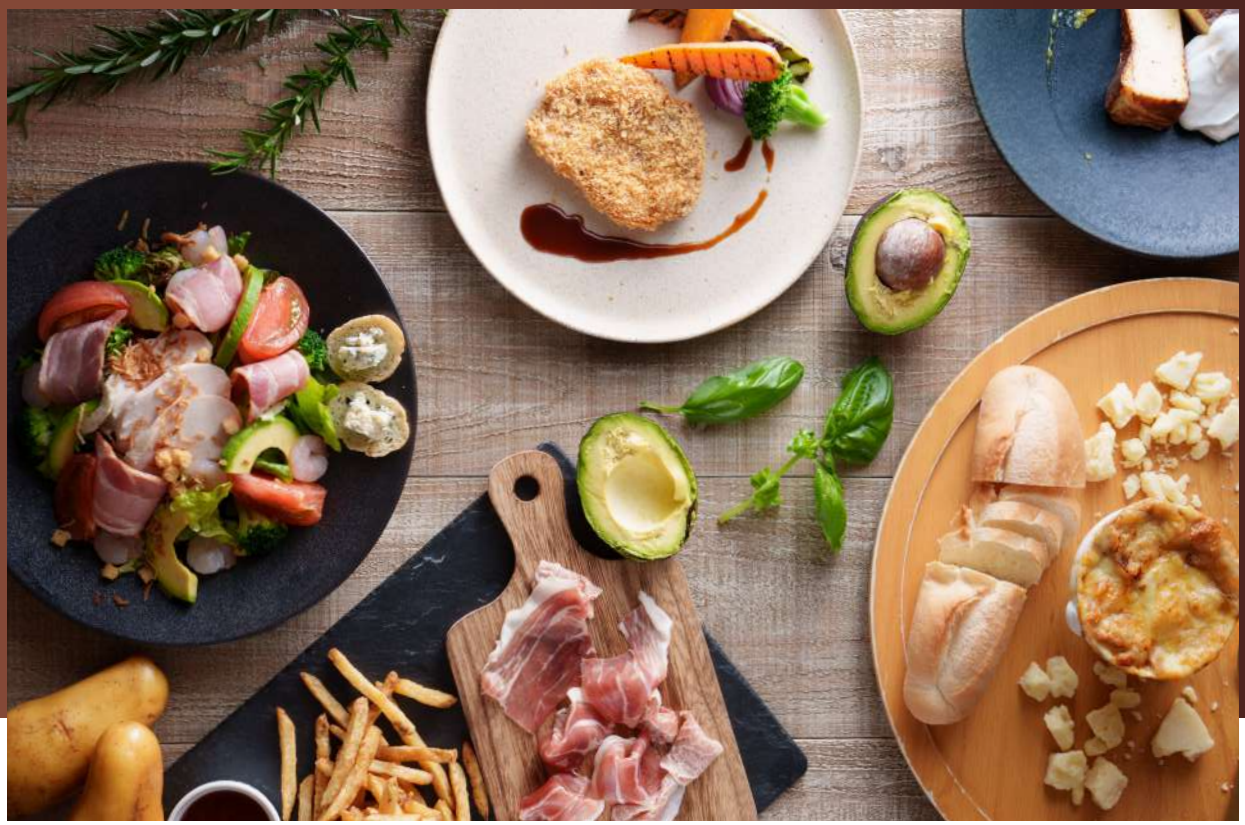
Chefs' Special Dinner

2025/ 11/ 4 (火) ～ 2025/ 12/ 12 (金)



CHEF'S COURSE

2025/ 11/ 4 (火) ～ 2025/ 12/ 12 (金)

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

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

ポークグリル 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

※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/ 11/ 4(火) ～ 2025/ 12/ 19(金)

“幻想的なライトアップ煌めく、ひかりの森” フレンチディナー

CHEF’S RECOMMENDED COURSE

2025/ 11/ 4（火）～ 2025/ 12/ 19（金）

8,800 円（会員価格 8,360 円）

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

白身魚のポワレと鱈のブランダード 有頭エビ添え
サフランクリームソース ハーブの香り

※プラス 1,200 円にてお肉料理をご追加いただけます。
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 温野菜添え
シャスールソース

パン

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

コーヒー または 紅茶

CHEF’S PREMIUM COURSE

2025/ 11/ 4（火）～ 2025/ 12/ 19（金）

11,000 円（会員価格 10,450 円）

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

白身魚のポワレと鱈のブランダード 有頭エビ添え
サフランクリームソース ハーブの香り

『仙台牛』のグリル 温野菜添え
シャスールソース

パン

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

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。

A la cart

2025/ 11/ 4(火) ～ 2025/ 12/ 19(金)

APPETIZER

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ ビーツのドレッシング	2,200 円

GRILL & OVEN MEAT

白身魚のポワレと鱈のブランダード 有頭エビ添え サフランクリームソース ハーブの香り	4,200 円
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 シャスールソース 温野菜添え	5,500 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

DESSERT

バスクチーズケーキ シャンティクリーム添え	1,100 円
フランボワーズのガトーオペラ チョコレートジェラート添え	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
2025/ 12/ 20（土）～ 12/ 25（木）
2025/ 12/ 31（水）～ 2026/ 1/ 3（土）

・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：2025/ 12/ 20（土）～ 12/ 25（木）、2025/ 12/ 31（水）～ 2026/ 1/ 3（土）

・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

夕暮れ時からはじ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か？
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
除外日：2025/ 12/ 20（土）～ 12/ 25（木）
2025/ 12/ 31（水）～ 2026/ 1/ 3（土）

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

※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。

KIDS

～ 2026 / 3 / 31（火）
除外日：2025/ 12/ 20（土）～ 2026 / 1/ 3（土）

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