

2026 年 10 月 8 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

仙台ロイヤルパークホテル

ひと重ごとに華開く「おせち料理」
～2026 年 10 月 8 日(木)よりご予約受付開始～

仙台ロイヤルパークホテル（所在地：仙台市泉区寺岡 6-2-1、総支配人：岩松 俊樹）では、2026 年 10 月 8 日(木)より、おせち料理のご予約を開始いたします。和洋中さまざまな料理がそろった「三段重」を、お人数に合わせてお選びいただけるように 3 名様盛と 5 名様盛にて販売いたします。ご家族や大切な方が集う新年を、華やかなホテルメイドのおせち料理とともにお迎えください。



■ 和洋中「三段重」おせち料理

販売期間：2026 年 10 月 8 日(木)～ 2026 年 12 月 13 日(日)

予約方法：公式ホームページよりウェブ予約

引渡方法：配送のみ 2026 年 12 月 31 日(木)着予定

※配送エリアは東北・関東地域（一部地域・離島を除く）となります。

料 金：3 名様／41,000 円、5 名様／58,000 円

献 立：

𪛗の重 - 和 -

鮑の姿煮／本柚子伊達巻／紅白市松蒲鉾／黒豆／栗金団／鰯昆布巻／宮城県産銀鮭仙台味噌粕漬焼
イクラ柚香漬／葉付き金柑蜜煮／秋刀魚の黄金煮／酢蓮根／若鶏梅牛蒡巻／里芋田舎煮／梅人參
百合根甘露煮／筍の土佐煮／数の子西京漬／露旨煮

式の重ー 洋 ー

スモークサーモントラウト バラ見立て／海の幸と彩り野菜のマリネ／蟹と白身魚のテリーヌ
鶏肉のハーブロール／キャロットバンデピス／ジャンボンブランとチェリーモッツァレラチーズのマ
リネ／ローストビーフ 西洋わさび添え／キャビア／マグレカナールのロースト オレンジ風味

参の重ー 中 ー

海蜆皮の冷菜／海老の塩茹で／豚すね肉の煮こごり／烏賊の湯引き 山椒ソース／バイ貝のオイスター
ソース煮 クコの実和え／蟹爪のフライ／胡瓜の甘酢漬け／咸蛋の錦糸巻き／チャーシュー
牛肉の牛蒡巻き 中華風／胡桃の飴炊き

※料金には消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。

仙台ロイヤルパークホテルについて

1995 年開業以来、伝統とホスピタリティを受け継ぎ、時代に合わせたサービスをご提供する都市型リゾ
ートホテルです。宿泊、レストラン、宴会婚礼のほか、立地を活かしたアクティビティも体験いただけ
ます。気軽に、ちょっと贅沢に「仙台リゾートステイ」をコンセプトに、ヨーロッパの趣と杜の都を感
じる非日常空間の中、心地よい加減のサービスと笑顔でお客様をお迎えいたします。



所 在 地：仙台市泉区寺岡 6-2-1

客 室 数：110 室

館内施設：レストラン、ラウンジ、宴会場、チャペル

神殿、エステサロン、美容室、写真室、衣裳室

アクセス：東北自動車道 泉 IC から約 10 分

泉 PA スマート IC(ETC 専用)から約 5 分

無料駐車場 220 台

仙台駅から無料シャトルバスあり

U R L：<https://www.srph.co.jp/>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾ
ーツ株式会社が計画・運営し、当社指針である【[Vision&Credo／Value／Service Standard](#)】に沿って、
私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェ
ーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取
り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

仙台ロイヤルパークホテル 広報担当：栗田・三浦

TEL：022-377-1111（代表） E-mail：pr-sen-all@rphs.jp