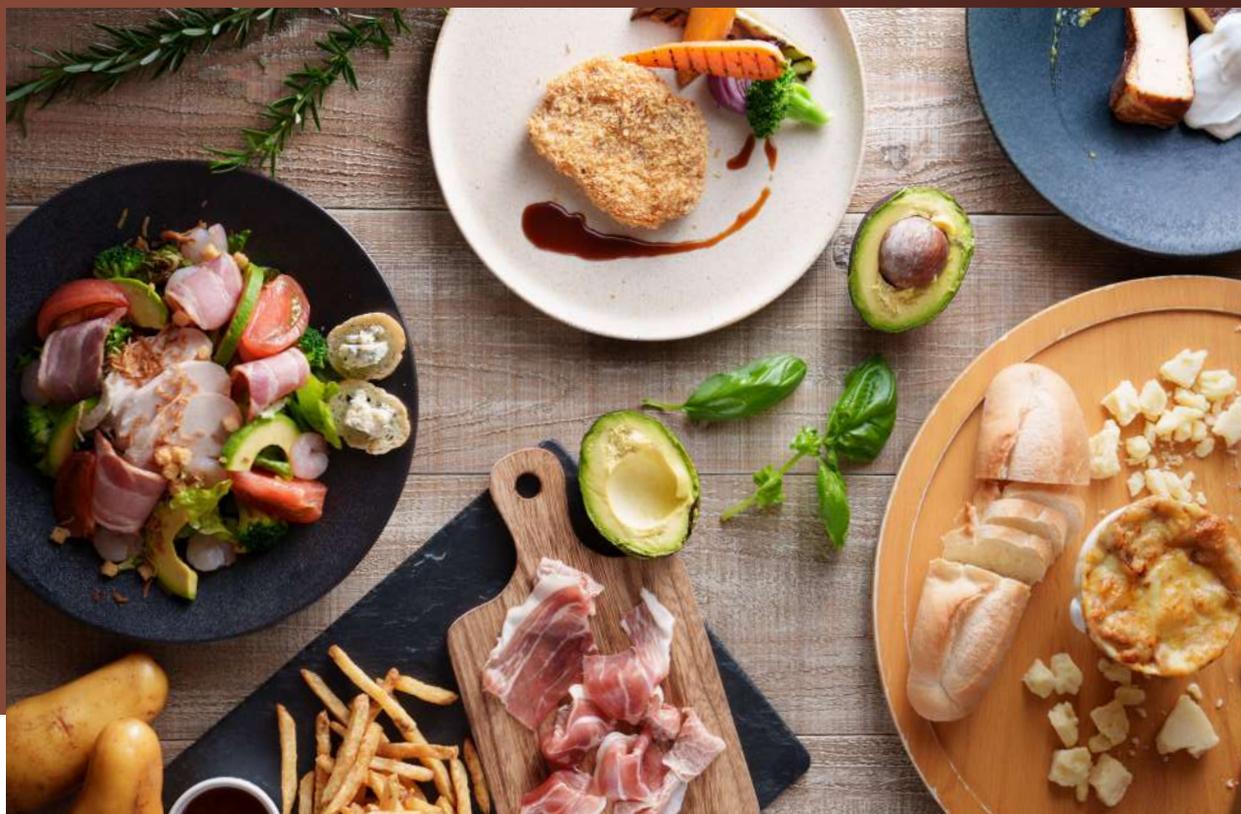




Chef's Special Dinner

2025/ 9/ 2 (火) ~ 2026/ 1/ 6 (火)

除外日 : 2025/ 12/ 13 (土) ~ 2026/ 1/ 3 (土)



CHEF'S COURSE

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

2025/ 9/ 2 (火) ~ 2026/ 1/ 6 (火)

除外日 : 2025/ 12/ 13 (土) ~ 2026/ 1/ 3 (土)

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*

2025/9/2(火) ~ 2025/11/3(月・祝)



秋のバルスタイルフレンチディナー

2025/9/2(火)～2025/11/3(月・祝)

CHEF'S RECOMMENDED COURSE

8,800円(会員価格 8,360円)

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』のポワレと北海道産『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

※プラス1,000円にてメインディッシュをお肉料理に変更できます。

国産牛のグリル 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

CHEF'S PREMIUM COURSE

11,000円(会員価格 10,450円)

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』のポワレと北海道産『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

※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

2025/9/2(火)～2025/11/3(月・祝)



APPETIZER

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 2,200 円

SOUP

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 1,100 円

GRILL & OVEN MEAT

宮城県産『ホタテ貝』のポワレと北海道産『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 4,200 円

国産牛のグリル ジューソース 5,500 円
モリーユ茸とマッシュルームのパートフィロー包み

PASTA

ボンゴレ ロツソ または ビアンコ 1,980 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

レモンのクレームダンジュ 1,320 円
山形県産『シャインマスカット』添え



※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・お盆期間・クリスマス・年末年始

・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
(おさびソース・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：お盆期間・クリスマス・年末年始

・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。

～ 2026/ 3/ 31

※クリスマス、年末年始除外あり



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





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

KIDS

～ 2026 / 3 / 31



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