



DINNER MENU

2026/ 3/ 2 (月) ~ 2026/ 5/ 1 (金)





翡翠 コース

2026/ 3/ 2 (月) ~ 2026/ 5/ 1 (金)

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』
紅ズワイ蟹とめかぶのスープ

真鯛と筍のレモングラス香る塩麴蒸し 桜花添え

黒毛和牛ロース肉の独活とアスパラガス巻き
香味野菜ソース

桂花苑『XO 醤』香る
サクラエビとチャーシューのチャーハン

杏仁豆腐
または
バニラアイス バナナ春巻き添え

桃饅頭

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。※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。※画像は全てイメージです。

DINNER COURSE

2026/ 3/ 2 (月) ~ 2026/ 5/ 1 (金)

琥珀 コース

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』
雲丹と紅ズワイ蟹の上海蟹味噌スープ

塩漬け玉子入り蟹爪のカダイフ巻き
五香粉の香り塩と共に

真鯛と筍のレモンガラス香る塩麴蒸し 桜花添え

黒毛和牛ロース肉の独活とアスパラガス巻き
香味野菜ソース

宮城県産『JAPAN X』のチャーシューとポワロー葱のピリ辛葱そば

杏仁豆腐 または マンゴープリン

桃饅頭

11,000 円 (会員価格 10,450 円)

瑠璃 コース

前菜三種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と
紅ズワイ蟹入りスープ

真鯛 海老と菜の花の『伊達の旨塩』強火炒め

鶏肉 筍とカシューナッツの炒め

桂花苑『XO 醬』香る
サクラエビとチャーシューのチャーハン

杏仁豆腐
揚げ胡麻団子

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

🌸 デイナーアラカルトメニュー 🌸

2026/3/2 (月) ~ 2026/5/1 (金)

前菜

・ 前菜三種盛合せ	2,700 円
・ 宮城県産『JAPAN X』の広東式 窯焼きチャーシュー	2,000 円
・ 豚バラ肉のニンニクソース	1,800 円
・ 蒸し鶏の葱生姜ソース	1,300 円
・ 蒸し鶏の細切り 胡麻ソース	1,400 円
・ クラゲの冷菜	2,000 円
・ 胡瓜の甘酢漬け	1,000 円
・ ピータンの冷菜	1,800 円
・ ザーサイ	500 円

スープ

・ 宮城県 気仙沼名物『ふかひれの姿煮』	7,000 円
・ 宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』 雲丹と紅ズワイ蟹の上海蟹味噌入りスープ	2,200 円
・ 宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と紅ズワイ蟹入りスープ	1,800 円
・ 青菜と玉子のスープ	1,000 円
・ コーンスープ	1,000 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。 ※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。

点心

- | | |
|------------------------------|---------|
| ・海老とアスパラガスの桂花苑『XO 醬』春巻 (2 個) | 1,000 円 |
| ・春巻 (2 個) | 800 円 |
| ・海老蒸し餃子 (2 個) | 900 円 |
| ・広東焼売 (2 個) | 900 円 |
| ・小籠包 (2 個) | 850 円 |
| ・花巻 (1 個) | 400 円 |
| ・大根餅 (2 個) | 800 円 |

野菜・豆腐料理

- | | |
|-----------------|---------|
| ・海老と豆腐の煮込み | 2,200 円 |
| ・五目入り豆腐の煮込み | 2,200 円 |
| ・朝天唐辛子と山椒香る麻婆豆腐 | 1,800 円 |
| ・野菜のクリーム煮込み | 1,800 円 |
| ・野菜の海老味噌炒め | 1,900 円 |
| ・時季野菜の『伊達の旨塩』炒め | 1,800 円 |
| ・山椒香るカリカリポテトフライ | 800 円 |

魚介料理

・ 鮑の姿煮込み オイスターソース	5,500 円
・ 真鯛の葱生姜蒸し	2,300 円
・ ロブスターの葱生姜煮込み	6,000 円
・ ロブスターの黒豆ソース煮込み	6,000 円
・ 八宝菜	2,600 円
・ 海老と野菜の強火炒め ※ソースは下記からお選びください (伊達の旨塩・XO 醤・黒豆ソース)	2,600 円
・ アオリイカと野菜の強火炒め ※ソースは下記からお選びください (伊達の旨塩・XO 醤・黒豆ソース)	2,800 円
・ 海老の甘酢炒め	2,200 円
・ 海老のマヨネーズソース和え	2,200 円
・ 海老のチリソース煮	2,200 円
・ 海老のから揚げ	2,200 円
・ 海老と玉子の炒め	2,200 円
・ 蟹玉	2,300 円
・ 蟹爪の海老のすり身揚げ (1 個)	800 円

肉料理

- ・ 黒毛和牛ロース肉の独活とアスパラガス巻き 香味野菜ソース 2,800 円
- ・ 牛肉と野菜の炒め ※ソースは下記からお選びください 2,600 円
(オイスターソース・XO 醤・黒豆ソース)
- ・ 牛肉とピーマンの細切り炒め 2,400 円
- ・ 酢豚 2,100 円
- ・ 黒酢豚 2,100 円
- ・ 豚バラ肉の味噌煮込み 1,800 円
- ・ 北京ダック (2 枚) 2,500 円
- ・ 鶏肉とカシューナッツの炒め 2,000 円
- ・ 鶏肉の辛味炒め 2,000 円
- ・ 宮城県産『森林どり』の油淋鶏 1,900 円

麺・飯

- ・ 五目入りあんかけ焼きそば 2,200 円
- ・ 海老入りあんかけ焼きそば 2,200 円
- ・ 五目入りあんかけ汁そば 2,200 円
- ・ 海老入りあんかけ汁そば 2,200 円
- ・ 自家製辣油で楽しむ桂花苑担々麺 2,300 円
- ・ 酸辣湯麺 1,600 円
- ・ 『桂花苑』上湯スープの汁そば 1,200 円
- ・ 五目入りチャーハン 1,500 円
- ・ 蟹肉とレタスのチャーハン 1,900 円
- ・ 牛肉とレタスのチャーハン 1,500 円

デザート

- ・ 桃饅頭 (1 個) 400 円
- ・ 揚げ胡麻団子 (2 個) 550 円
- ・ 杏仁豆腐 660 円
- ・ タピオカ入りココナッツミルク 800 円
- ・ バニラアイス 500 円

✿ キッズメニュー

期間：～ 2027 / 3 / 31 (水)

除外日：クリスマス、年末年始

A

1,895 円

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種 (海老入り蒸し餃子、焼売)

パンダ肉まん

五目チャーハン

デザート

B

2,650 円

コーンスープ

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種 (海老入り蒸し餃子、焼売)

パンダ肉まん

牛肉のオイスターソース炒め

五目チャーハン

デザート

※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