



## YEAR - END & NEW YEAR DINNER COURSE

2025/12/26(金)~2026/1/3(土) 12,000円(会員価格 11,400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

オマールエビと宮城県産『ホタテ貝』白身魚のポワレ オレンジ風味のクリームソース

『仙台牛』のグリル フォアグラのフリット添え ペリグーソース ※プラス 3,000 円にて『仙台牛』ヒレ肉に変更できます。

パン

マダガスカル産バニラのアイスクリーム チョコレートブラウニーとベリーコンポート

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。

## BAR STYLE

タ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。

 $\sim 2026/3/31$ 

除外日: 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



ピッツァ マルゲリータ

2,200 円

4種のチーズピッツァ

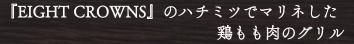
2,200 円





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



2,400 円











シェフズテラスのハンバーグステーキ

3,600 円



2025/12/20 (±)  $\sim 2026/1/3$  (±)

## スペシャルキッズプレート

3,850 円

コーンスープ

チーズハンバーグステーキ きのこ入りデミグラスソース フライドポテト・エビフライ・唐揚げ・ラザニア・彩り野菜 薄焼き玉子で包んだオムライス

カシスとオレンジのガトー チョコレートジェラート

## スペシャルキッズコース

5,500 円



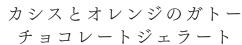
オードブル盛合せ キッシュ・スモークサーモン (トラウト)・生ハムサラダ

コーンスープ



国産牛ステーキ 温野菜添え きのこ入りデミグラスソース

パン











※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。