

Year End & New Year Dinner Menu

2025/ 12/ 26 (金) ~ 2026/ 1/ 3 (土)





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』白身魚のボワレ
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

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

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

※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

SPECIAL KIDS MENU

2025/ 12/ 20 (土) ~ 2026/ 1/ 3 (土)

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

カシスとオレンジのガトー
チョコレートジェラート



※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。