年末年始チャイニーズ
ディナーブッフェ

2026/ 12/ 31（木）～ 2027/ 1/ 2（土）

※90 分制

大　人	8,800 円（会員価格 8,360 円）
小学生	4,500 円（会員価格 4,275 円）
未就学児	1,500 円（会員価格 1,425 円）
3 歳以下	無料

メニュー

ライブ

幸せを運ぶ牛　山形県産『幸生牛』のローストビーフ

※スタッフが目の前でカットしてご提供いたします。

【前菜】

・クラゲと野菜の冷菜
・窯焼きチャーシュー
・ホタテの南蛮漬け
・蒸し鶏とブロッコリーのピリ辛胡麻ソース和え
・胡瓜の甘酢漬け

【スープ】

・宮城県　気仙沼名物『ふかひれ』と
　紅ズワイ蟹の上湯スープ
・コーンスープ

【点心】

・海老蒸し餃子　　・五目焼売
・パンダ肉まん　　・春巻
・海老のライスペーパー春巻

【魚介・肉・豆腐料理・その他】

・海老のチリソース煮
・海老のマヨネーズ和え
・鶏肉の黒酢炒め
・花山椒香る麻婆豆腐
・酢豚
・ホタテ イカと豆苗の湯引き　フィッシュソース
・海老と野菜の『伊達の旨塩』炒め
・白身魚の紅葱醤蒸し
・カリカリポテトフライと鶏の唐揚げ

【麺・飯】

・蟹肉のチャーハン
・宮城県　気仙沼名物『ふかひれ』入り
　あんかけご飯
・海老と野菜のあんかけ焼きそば

【デザート】

・杏仁豆腐
・桃饅頭
・イチゴの求肥クリーム
・タピオカ入りマンゴーココナッツミルク
・揚げ胡麻団子
・チョコブラウニー
・チーズタルト

※お席時間は 90 分制とさせていただきます。尚、20:00 以降のご入店の場合は営業時間に準じます。
※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。※同席のお客様全員のご注文をお願いいたします。

年末年始ディナーコース

2026/ 12/ 31（木）～ 2027/ 1/ 2（土）

MENU

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』の姿煮込み
雲丹 紅ズワイ蟹と上海蟹味噌の上湯スープ

鮑の姿煮と湯葉のオイスターソース仕立て

幸せを運ぶ牛 山形県産『幸生牛』のローストビーフ
青山椒ソース

五目入り あんかけ焼きそば

黒胡麻プリン バニラアイス

12,000 円（会員価格 11,400 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。※画像は全てイメージです。
※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。

ディナーアラカルトメニュー

2026/ 12/ 31（木）～ 2027/ 1/ 2（土）

前菜

・前菜三種盛合せ	2,700 円

点心

・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

一品料理

・宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と紅ズワイ蟹入り上湯スープ	1,800 円
・海老のチリソース煮	2,200 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
・酢豚	2,100 円
・北京ダック（2 枚）	2,500 円

麺・飯

・五目入りあんかけ汁そば	2,200 円
・五目入りあんかけ焼きそば	2,200 円
・蟹肉とレタスのチャーハン	1,900 円

デザート

・杏仁豆腐	660 円
・桃饅頭（1 個）	400 円
・揚げ胡麻団子（2 個）	500 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。 ※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。