

CHEF'S DINING Symphony

LUNCH MENU

2026.4.1(Wed.) ~ 4.28(Tue.)のご提供メニューです。



躍動感あふれるシェフを身近に感じながら、料理を味わう…

それが「シンフォニースタイル」。

フランスを旅するたびその出会いに感動する、定番料理や伝統料理。

くつろいだ雰囲気の中、シェフとスタッフが心を込めてもてなす。

お客様とスタッフの話し声や笑い声が、交響曲のように響き合う。

そんなフランスの日常を感じる特別な時間を…

ようこそCHEF'S DINING Symphonyへ

Chef's recommended dessert menu

春のデザートフェア

【2026/3/1(Sun.) ~ 2026/4/30(Thu.)】



① 森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶パフェ 2,600円
Roasted tea parfait

② アソートプレート 2,400円
Assorted plate

- ・紅茶パンフルーツサンド
Fruit sandwich with tea-flavored bread
- ・ジャスミン茶のプリン
Jasmine tea pudding
- ・チャイのアイス
Chai ice cream

③ 抹茶のクレープ 2,300円
Matcha crepe

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Lunch Buffet

ランチbuffet

1部 11:30-13:00 2部 13:30-15:00



平日 *Weekday*

土・日・祝日 *Weekends, National Holidays*

大人 *Adult* 4,500円

大人 *Adult* 5,300円

お子様 *Child* 2,600円

お子様 *Child* 3,300円

お子様: 4~12歳
Child: 4~12 years of age

CHEF'S DINING
Symphony

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

Hamburger Steak Set ハンバーグステーキセット 11:00~14:30



スープ、ハンバーグステーキ、サラダ、
パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶

*Soup, Hamburger steak, Salad,
Bread or Steamed Rice, Coffee or Tea*

3,900円

Chef Steak lunch シェフステーキランチ 11:00~14:30



スープ、リブロース(200g)、サラダ、
パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶

*Soup, Beef spencer roll with steamed vegetables, Salad,
Bread or Steamed Rice, Coffee or Tea*

4,500円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



スパゲッティ スキレット仕立て
目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ 2,800円

Spaghetti Skillet
Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese

スパゲッティ ブロccoliとアスパラガス、
生ハムのペペロンチーノ 3,200円

Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus,
tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano

スパゲッティ ペスカトーレ 3,200円

Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop,
squid & mussels, parmigiano, tomato sauce

スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース 3,200円

Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce

コンビネーションサラダ

レタス、トマト、オニオン、キュウリ、アンディーブ、broccoli、マッシュルーム

1,800円

Combination Salad

(Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)

お子様プレート (ハンバーグ、海老フライ、ナポリタン、カレーライス、サラダ、ケーキ) 2,200円

Child's meal (Junior hamburger steak, deep fried shrimp, pasta, curry & steamed rice)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



ミックスサンドウィッチ <i>Sandwich roast beef, ham & veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce & potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	2,900円
ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円
ビーフ カレーライス & スモールサラダ <i>Beef Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ <i>Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ <i>Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え <i>Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak</i>	3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



クレームブリュレ 1,800円

Crème Brûlée :
scorched custard cream

抹茶のタルトショコラ
ミルクアイスクリーム添え 2,000円

Green tea chocolate tarte
with milk ice cream

モンブラン 2,000円
Mont blanc

パannaコッタと赤いフルーツのコンポート
Panna cotta, fruit compote 2,000円

シフォンケーキサンド

お好みのアイスクリームをお選びください(バニラ・抹茶・イチゴ)

2,000円

Ice cream sandwich Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)

バイクドチーズケーキにクレームダンジュを乗せて

2,000円

Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"

アイスクリーム & シャーベット (6種より3種お選びください:バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)

A selection of ice cream & sherbet

3scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)

1,800円

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) 900円

Various cakes

フルーツ盛合せ

2,900円

Assorted fruits



チーズ盛合せ / ドライフルーツ

Assorted cheese, dried fruits

3,300円

ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

CHEF'S DINING Symphony

LUNCH MENU

2026.4.29(Wed.) ~ 4.30(Thu.)のご提供メニューです。



躍動感あふれるシェフを身近に感じながら、料理を味わう…

それが「シンフォニースタイル」。

フランスを旅するたびその出会いに感動する、定番料理や伝統料理。

くつろいだ雰囲気の中、シェフとスタッフが心を込めてもてなす。

お客様とスタッフの話し声や笑い声が、交響曲のように響き合う。

そんなフランスの日常を感じる特別な時間を…

ようこそCHEF'S DINING Symphonyへ

Golden week Lunch Buffet

和牛ローストビーフを楽しむ
ゴールデンウィークランチbuffet

ゴールデンウィークはご家族皆様で、
ホテル自慢の料理をスペシャルbuffetでお楽しみください。

【2026/4/29(Wed.) ~ 2026/5/6(Wed.)】



ランチ

1部 11:30 ~ 13:00 2部 13:30 ~ 15:00

大人 *Adult* 6,500円

お子様 *Child* 3,500円

※お子様: 4~12歳 / Child: 4~12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Chef's recommended dessert menu

春のデザートフェア

【2026/3/1(Sun.) ~ 2026/4/30(Thu.)】



① 森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶パフェ 2,600円
Roasted tea parfait

② アソートプレート 2,400円
Assorted plate

- ・紅茶パンフルーツサンド
Fruit sandwich with tea-flavored bread
- ・ジャスミン茶のプリン
Jasmine tea pudding
- ・チャイのアイス
Chai ice cream

③ 抹茶のクレープ 2,300円
Matcha crepe

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Hamburger Steak Set ハンバーグステーキセット 11:00~14:30



スープ、ハンバーグステーキ、サラダ、
パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶

*Soup, Hamburger steak, Salad,
Bread or Steamed Rice, Coffee or Tea*

3,900円

Chef Steak lunch シェフステーキランチ 11:00~14:30



スープ、リブローズ(200g)、サラダ、
パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶

*Soup, Beef spencer roll with steamed vegetables, Salad,
Bread or Steamed Rice, Coffee or Tea*

4,500円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



スパゲッティー スキレット仕立て
目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ 2,800円

Spaghetti Skillet
Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese

スパゲッティー ブロッコリーとアスパラガス、
生ハムのペペロンチーノ 3,200円

Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus,
tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano

スパゲッティー ペスカトーレ 3,200円

Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop,
squid & mussels, parmigiano, tomato sauce

スパゲッティー スモークサーモンのクリームソース 3,200円

Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce

コンビネーションサラダ

レタス、トマト、オニオン、キュウリ、アンディーブ、ブロッコリー、マッシュルーム

1,800円

Combination Salad

(Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)

お子様プレート (ハンバーグ、海老フライ、ナポリタン、カレーライス、サラダ、ケーキ) 2,200円

Child's meal (Junior hamburger steak, deep fried shrimp, pasta, curry & steamed rice)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



ミックスサンドウィッチ <i>Sandwich roast beef, ham & veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce & potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	2,900円
ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円
ビーフ カレーライス & スモールサラダ <i>Beef Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ <i>Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ <i>Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え <i>Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak</i>	3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



クレームブリュレ 1,800円

Crème Brûlée :
scorched custard cream

抹茶のタルトショコラ
ミルクアイスクリーム添え 2,000円

Green tea chocolate tarte
with milk ice cream

モンブラン 2,000円
Mont blanc

パannaコッタと赤いフルーツのコンポート
Panna cotta, fruit compote 2,000円

シフォンケーキサンド
お好みのアイスクリームをお選びください(バニラ・抹茶・イチゴ) 2,000円

Ice cream sandwich Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)

バイクドチーズケーキにクレームダンジュを乗せて 2,000円
Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"

アイスクリーム & シャーベット (6種より3種お選びください:バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)
A selection of ice cream & sherbet
3scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange) 1,800円

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) 900円
Various cakes

フルーツ盛合せ 2,900円
Assorted fruits



チーズ盛合せ / ドライフルーツ
Assorted cheese, dried fruits
3,300円
ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.