

All Day Dining
Chef's Terrace

Dinner Menu

2026/3/2(月)～2026/5/1(金)





CHEF'S RECOMMENDED COURSE

2026/3/2(月)～2026/5/1(金)

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ
菜の花のソース

玉ねぎのポタージュスープ
宮城県登米『伊豆沼農産の生ハム』を添えて

白身魚のポワレと蛤ナージュソース
クレソンのピューレ

パン

苺とヨーグルトのティラミス風
桜のソース

コーヒーまたは紅茶

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。
※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。

CHEF' S PREMIUM COURSE

2026/3/2(月)～2026/5/1(金)



北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ
菜の花のソース

玉ねぎのポタージュ
宮城県登米『伊豆沼農産の生ハム』を添えて

白身魚のポワレと蛤 ナージュソース
クレソンのピューレ

国産牛のグリル 筍のリゾットと共に
木の芽入りオランデーズと赤ポルトソース

パン

苺とヨーグルトのティラミス風
桜のソース

コーヒー または 紅茶

11,000円(会員価格 10,450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。



CHEF'S COURSE

2026/3/2 (月) ~ 2026/5/1 (金)

シェフズテラスの定番 コブサラダ

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

宮城県産『JAPAN X』のグリル 温野菜添え マデラソース

パン

バスクチーズケーキ

コーヒー または 紅茶

6,600円(会員価格 6,270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。

Ala Carte

2026/3/2 (月) ~ 2026/5/1 (金)



APPETIZER

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ 菜の花のソース

2,500円

SOUP

玉ねぎのポタージュスープ

1,500円

宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』を添えて

FISH & MEAT

白身魚のポワレと蛤 ナージュソース クレソンのピューレ

4,200円

『仙台牛』のグリル 温野菜添え ジューソース

7,000円

PASTA

ポンゴレロッソ または ビアンコ

2,200円

DESSERT

バスクチーズケーキ シャンティクリーム添え

1,100円

苺とヨーグルトのティラミス風 桜のソース

1,320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。

※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。



BAR STYLE



夕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。

2026/ 4/ 1 (水) ~ 2027/ 3/ 31 (水)

※除外日：GW、お盆、クリスマス、年末年始



シェフズテラスの定番 コブサラダ

1,800 円



生ハムの盛合せ フルーツのコンポート添え

2,200 円



トリュフポテトガレットのパイ包み焼き

2,000 円



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

1,400 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。※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。



ピッツア マルゲリータ

2,200円



4種のチーズピザ

2,200円



オマールエビと帆立貝 白身魚のポワレ
アメリケーヌソース

5,200円



宮城県 富谷『EIGHT CROWNS』のハチミツでマリネした
鶏もも肉のグリル

2,600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

3,800円

KIDS

～ 2027 / 3 / 31 (水)



キッズハンバーグ ステーキ

1,895 円

ハンバーグ きのこ入りデミグラスソース
エビフライ・フライドポテト・ラザニア・温野菜
ケチャップライス
バニラアイスクリーム

キッズステーキ

2,650 円

牛肉のステーキ きのこ入りデミグラスソース
エビフライ・フライドポテト・ラザニア・温野菜
ケチャップライス
バニラアイスクリーム

コーンクリームスープ

550 円



MENU

※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

仙台名物を味わう

シェフズ テラス 牛たん MENU

2026/ 4/ 1 (水) ~ 2027/ 3/ 31 (水)

除外日：土日祝・GW・お盆・クリスマス・年末年始

【平日限定 定食メニュー】

- ・牛たんグリル定食 3,150 円

温野菜 南蛮みそ漬け

(わさびソース・赤紫蘇風味の和風ソース・仙台味噌ソース)

麦飯

牛たん入りテールスープ



- ・牛たん竜田揚げ定食 3,150 円

温野菜

(わさびソース・赤紫蘇風味の和風ソース・仙台味噌ソース)

麦飯

牛たん入りテールスープ

【単品メニュー】

- ・薬味サラダをたっぷり添えた 牛たんグリルのスペゲッティ

2,700 円



- ・牛たんのグリル 南蛮味噌添え

2,900 円

- ・牛たん竜田揚げ

1,800 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記価格から 5% 割引いたします。