



# DINNER MENU

2026/7/1 (水) ~ 2026/8/31 (月)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）





## 翡翠 コース

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）

### 前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ

海の幸 ブッキーニとトマトのロブスターソースオープン焼き

黒毛和牛ロース マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

海老とアスパラガスのチャーハン

とろとろ玉子の上海蟹味噌あんかけ

ナタデココ入りマンゴーココナッツミルク

揚げ胡麻団子

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。※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。

# DINNER COURSE

2026/ 7/ 1(水)～ 2026/ 8/ 31(月)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）

## 琥珀 コース

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物「ふかひれ」雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ

海老と枝豆の糯米紙巻き揚げ 生汁添え

海の幸 ズッキーニとトマトのロブスターソースオープン焼き

黒毛和牛ロース マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

五目入りあんかけ焼きそば

杏仁豆腐

バニラアイス パインゼリー添え

揚げ胡麻団子

11,000 円（会員価格 10,450 円）

## 瑠璃 コース

前菜四種盛合せ

紅ズワイ蟹と貝柱入り冬瓜のすり流し上湯スープ

海老 ズッキーニとドライトマトの香草炒め

牛肉 マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

豚肉と青搾菜のあんかけ焼きそば

杏仁豆腐

揚げ胡麻団子

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。



## 紫水晶コース

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：毎週火曜日 (祝日を除く)

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』の姿煮込み  
雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ 上海蟹味噌風味

北京ダック

ロブスターの葱生姜煮込み

黒毛和牛ロース  
マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め

五目入りあんかけ焼きそば

杏仁豆腐 バニラアイス パインゼリー添え

揚げ胡麻団子

16,500 円 (会員価格 15,675 円)

※メニューの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。  
※北京ダックは具材をテーブルにご用意しお好みのスタイルで巻いてお楽しみいただけます。

## ✿ 桂花苑 涼麺 ✿

2026/ 6/ 1 (月) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：毎週火曜日 (祝日を除く)

2026/ 8/ 13 (木) ~ 8/ 16 (日)



醤油ダレ または 胡麻ダレをお選びください

2,400 円 (会員価格 2,280 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。

# ＊ディナーアラカルトメニュー＊

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

除外日：毎週火曜日 (祝日を除く)

## 前菜

・前菜三種盛合せ	2,700 円
・クラゲの冷菜	2,000 円
・宮城県産『JAPAN X』の広東式 窯焼きチャーシュー	2,000 円
・蒸し鶏の葱生姜ソース	1,300 円
・蒸し鶏の細切り 胡麻ソース	1,400 円
・胡瓜の甘酢漬け	1,000 円
・豚バラ肉のニンニクソース	1,800 円
・ピータンの冷菜	1,800 円
・ザーサイ	500 円

## スープ

・宮城県 気仙沼名物『ふかひれの姿煮』	7,000 円
・宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』雲丹と紅ズワイ蟹の上湯スープ	2,200 円
・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
・青菜と玉子の上湯スープ	1,000 円
・コーンスープ	1,000 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。

## 点心

---

・海老とアスパラガスの桂花苑『XO 醬』春巻 (2 個)	1,000 円
・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
・花巻 (1 個)	400 円
・大根餅 (2 個)	800 円

## 野菜・豆腐料理

---

・海老と豆腐の煮込み	2,200 円
・五目入り豆腐の煮込み	2,200 円
・朝天唐辛子と山椒香る麻婆豆腐	1,800 円
・野菜のクリーム煮込み	1,800 円
・野菜の海老味噌炒め	1,900 円
・時季野菜の『伊達の旨塩』炒め	1,800 円
・山椒香るカリカリポテトフライ	800 円

## 魚介料理

・ 鮑の姿煮込み オイスターソース	5,500 円
・ ロブスターの葱生姜煮込み	6,000 円
・ ロブスターの黒豆ソース煮込み	6,000 円
・ 宮城県 石巻産『鱸』の葱生姜蒸し	2,300 円
・ 雲丹 紅ズワイ蟹と空豆のクリーム炒め	2,600 円
・ 八宝菜	2,600 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
・ 海老のチリソース煮	2,200 円
・ 海老のマヨネーズソース和え	2,200 円
・ 海老と玉子の炒め	2,200 円
・ 海老のから揚げ	2,200 円
・ 海老の甘酢炒め	2,200 円
・ 蟹玉	2,300 円
・ 蟹爪の海老のすり身揚げ (1 個)	800 円
・ イカと野菜の強火炒め ※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)	2,800 円

## 肉料理

・黒毛和牛ロース マンゴーとマカデミアナッツの沙爹醬炒め	3,600 円
・黒毛和牛ロース肉の蜂蜜黒胡椒炒め	3,600 円
・牛肉と野菜のオイスターソース炒め	2,600 円
・牛肉とピーマンの細切り炒め	2,400 円
・酢豚	2,100 円
・黒酢豚	2,100 円
・豚バラ肉の味噌煮込み	1,800 円
・北京ダック (2 枚)	2,500 円
・鶏肉とマカデミアナッツの炒め	2,000 円
・鶏肉の辛味炒め	2,000 円
・宮城県産『森林どり』の油淋鶏	1,900 円

## 麺・飯

・自家製辣油で楽しむ担々麺	2,300 円
・五目入りあんかけ汁そば	2,200 円
・海老入りあんかけ汁そば	2,200 円
・酸辣湯麺	1,600 円
・上湯スープの汁そば	1,200 円
・五目入りあんかけ焼きそば	2,200 円
・海老入りあんかけ焼きそば	2,200 円
・五目入りチャーハン	1,500 円
・蟹肉とレタスのチャーハン	1,900 円
・梅チャーハン ガーリック風味	1,300 円

## デザート

・杏仁豆腐	660 円	・タピオカ入りココナッツミルク	800 円
・桃饅頭 (1 個)	400 円	・揚げ胡麻団子 (2 個)	550 円
・バニラアイス	500 円		

# ✿ キッズメニュー

期間：～ 2027/ 3/ 31 (水)

除外日：毎週火曜日（祝日を除く）、クリスマス、年末年始

## A

1,895 円

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種（海老入り蒸し餃子、焼売）

パンダ肉まん

五目チャーハン

デザート

## B

2,650 円

コーンスープ

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種（海老入り蒸し餃子、焼売）

パンダ肉まん

牛肉のオイスターソース炒め

五目チャーハン

デザート

※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