

# Dinner Menu

2026/7/1(水) ~ 2026/8/31(月)





シェフズ リコメンドコース

## CHEF'S RECOMMENDED COURSE

2026/7/1(水)～2026/8/31(月)

ジャンボン・ペルシェ風

宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

じゃがいものポタージュスープ  
焼き穴子とトウモロコシのフリット

コブミカンの葉とレモンで香りを付けた  
白身魚と細切り香味野菜のスチーム

パン

ピーチメルバ

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。

シェフズ プレミアムコース  
CHEF'S PREMIUM COURSE

2026/7/1(水)～2026/8/31(月)



ジャンボン・ペルシエ風  
宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

じゃがいものポタージュスープ  
焼き穴子とトウモロコシのフリット

コブミカンの葉とレモンで香りを付けた  
白身魚と細切り香味野菜のスチーム

『日高見牛』サーロインのポワレ 大葉の香り  
甘長唐辛子とエシャロットのコンディメントと共に ジューソース

パン

ピーチメルバ

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。  
※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。

シェフズ シグネチャーコース  
CHEF'S SIGNATURE COURSE

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

アミューズ

ジャンボン・ペルシェ風  
宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

じゃがいものポタージュスープ  
焼き穴子とトウモロコシのフリット

コブミカンの葉とレモンで香りを付けた  
オマールエビと白身魚 細切り香味野菜のスチーム

『仙台牛』サーロインのポワレ 大葉の香り  
甘長唐辛子とエシャロットのコンディメントと共に ジューソース

パン

ピーチメルバ

コーヒー または 紅茶

16,500 円 (会員価格 15,675 円)

シェフズコース  
CHEF'S COURSE

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)

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 シャンティクリーム添え

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。

# A la cart

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 8/ 31 (月)



## APPETIZER

---

ジャンボン・ペルシェ風

宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモンガラスの香り

2,800 円

## SOUP

---

じゃがいものポタージュスープ  
焼き穴子とトウモロコシのフリット

1,800 円

## FISH& MEAT

---

コブミカンの葉とレモンで香りを付けた  
白身魚と細切り香味野菜のスチーム

3,800 円

牛たんのグリル 南蛮味噌添え

2,900 円

『仙台牛』のグリル 温野菜添え ジューソース

7,000 円

## PASTA

---

ボンゴレロッソ または ビアンコ

2,200 円

薬味サラダをたっぷり添えた 牛たんグリルのスパゲッティ

2,700 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

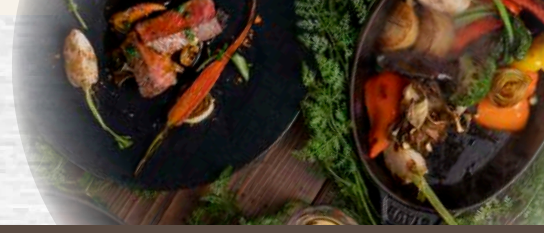
ピーチメルバ

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。

～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  
アメリカーナソース

---

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