

クリスマスディナーコース

2026/ 12/ 19 (土) ~ 12/ 25 (金)



Hors d'oeuvre

宮城県産『ホタテ貝』とオマールエビ ブリのサラダ
キャロットドレッシング

Soupe

北海道産『ホッキ貝』白子 モリーユ茸のクリーム煮
ボローバン仕立て

Poisson

甘鯛のポワレ
大根のフォンダンとその煮汁のソース 大葉風味

V viande

『日高見牛』フィレ肉のロースト 温野菜添え
根セロリのピューレとペリグーソース

Dessert

セントビンセント産カカオのムース
ダークチェリーコンポート
ミルクジェラート

Cafe

コーヒー または 紅茶

16,500 円 (会員価格 15,675 円)

シェフズ プレミアムコース
CHEF'S PREMIUM COURSE

2026/12/19 (土) ~ 12/22 (火)

※除外日：2026/12/23 (水) ~ 12/25 (金)



山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ キノコとベーコンのソテーと共に

白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

『日高見牛』のグリル 里芋のピューレ添え
赤ワインソース

パン

ヨーグルトのムースと苺スープ
アーモンドチュイル

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 リコメンドコース

CHEF'S RECOMMENDED COURSE

2026/12/19 (土) ~ 12/22 (火)

※除外日：2026/12/23 (水) ~ 12/25 (金)

山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ キノコとベーコンのソテーと共に

白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

パン

ヨーグルトのムースと苺スープ
アーモンドチュイル

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。

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