

All-Day Dining
Chef's Terrace

LUNCH MENU

2026/ 11/ 2 (月) ~ 2026/ 12/ 30 (水)
※除外日 : 2026/ 12/ 19 (土) ~ 12/ 25 (金)



窯焼きベリーパンプディングと
冬のごちそうランチbuffet 〈デリ & デザート〉
～ 選べるメインディッシュ ～

2026/ 11/ 2 (月) ～ 2026/ 12/ 30 (水)
※除外日：2026/ 12/ 19 (土) ～ 12/ 25 (金)

////////////////////// メインディッシュを下記からお選びください。  ////////////////////////

A 有頭エビのクリームドリア 平日：3,800 円 / 土日祝日：4,300 円
(会員価格 3,610 円 / 4,085 円)

B 鶏肉の赤ワイン煮込み 平日：4,300 円 / 土日祝日：4,800 円
(会員価格 4,085 円 / 4,560 円)

C 白身魚のポワレ 平日：4,800 円 / 土日祝日：5,300 円
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル (会員価格 4,560 円 / 5,035 円)

D 『日高見牛』のグリル 温野菜添え 平日：5,800 円 / 土日祝日：6,300 円
仙台味噌ソース または ジューソース (会員価格 5,510 円 / 5,985 円)

E 『仙台牛』のグリル 温野菜添え 平日：7,000 円 / 土日祝日：7,500 円
仙台味噌ソース または ジューソース (会員価格 6,650 円 / 7,125 円)

KIDS キッズハンバーグステーキプレート 平日 / 土日祝日：2,300 円
(小学生までのお子様) (会員価格 2,185 円)



スイーツbuffet・モクテルドリンクバーは次のページへ ▶▶▶

※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。

※平日は予約状況によりお席時間を 90 分制とさせていただきます場合がございます。

※土日祝日は 90 分制とさせていただきます。尚、13:30 以降のご入店の場合は営業時間に準じます。

////////// スイーツbuffe //////////



ピザ窯で仕上げる ミックスベリーのパンプディング

プリン液をたっぷりと染み込ませた食パンを、ピザ窯の高温で香ばしく焼きあげました。表面はカリッと、中はなめらかなプリンのような食感をお楽しみいただける温製デザートです。仕上げに果肉感豊かなミックスベリーソースを添えてご提供いたします。お好みでバニラアイスクリームをトッピングしてお召しあがりください。

- ・チョコレートブラウニー ・苺ゼリー ・ブルーベリータルト
- ・シトロンジャンドゥーヤ ・プチシュークリーム ・クレープ
- ・焼きたてパンケーキ ・バニラアイス ・フルーツシャーベット etc.

////////// デリbuffe //////////

- ・鱈の焼霜 ポン酢ジュレと香味野菜サラダ添え
- ・エビとアボカド入り レモン風味の真鯛出汁ジュレ
- ・とうもろこしのクレームブリュレ
- ・かぼちゃとさつまいものサラダ 燻製ナッツのドレッシング
- ・鶏肉と根菜の和風マリネ
- ・仙台味噌牛たんカレー
- ・かぼちゃのスープ
- ・ライス ・パン etc.



////////// モクテルドリンクバー (ノンアルコール) //////////

お好みのドリンクにカスタマイズやアレンジも。

～メニュー例～

- ・ストロベリーティー (ホット&アイス) ・キャラメルコーヒー (ホット&アイス)
 - ・バージンブリーズ (アイス) ・ストロベリーピーチソーダ (アイス)
 - ・グリーンアップルジンジャー (アイス) ・抹茶オレ (アイス)
- その他、コーヒーや紅茶もご用意しております。

平日限定

GARDEN LUNCH COURSE

2026/ 11/ 2 (月) ~ 2026/ 12/ 30 (水)
※除外日：土日祝日・2026/ 12/ 19 (土) ~ 12/ 25 (金)

Menu

前菜盛合せ

スープ

【メインディッシュを下記よりお選びください】

1. 白身魚のポワレ 青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル 4,000 円 (会員価格 3,800 円)

2. 『日高見牛』のグリル 温野菜添え
仙台味噌ソース または ジューソース 4,800 円 (会員価格 4,560 円)

3. 『仙台牛』のグリル 温野菜添え
仙台味噌ソース または ジューソース 7,000 円 (会員価格 6,650 円)

パン または ライス

【デザートを下記よりお選びください】

- フルーツシャーベット
- デザートブッフェコーナー (+500 円)

コーヒー または 紅茶

※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。
※予約状況によりお席時間を90分制とさせていただく場合がございます。尚、13:30以降のご入店の場合は営業時間に準じます。

A LA CART

2026/ 11/ 2 (月) ～ 2027/ 1/ 5 (火)

除外日：2026/ 12/ 19 (土) ～ 12/ 25 (金)

2026/ 12/ 31 (木) ～ 2027/ 1/ 2 (土)

◆角切り牛たんカレー

1,800 円

◆マルゲリータ または 4 種のチーズピッツァ

2,200 円

◆トリュフポテトガレットのパイ包み焼き

2,000 円

◆カリカリポテトフライ トリュフソルト風味

1,400 円

◆バスクチーズケーキ シャンティクリーム添え

1,100 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。
※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。

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