

2026 年 7 月 16 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

仙台ロイヤルパークホテル

焼きたてスイーツピザとモンブランパフェを楽しむ
シェフズ テラスで味わう秋のランチブッフェ
2026 年 9 月 1 日（火）より提供開始

仙台ロイヤルパークホテル（所在地：仙台市泉区寺岡 6-2-1、総支配人：岩松 俊樹）では、オールデ
イダイニング「シェフズ テラス」にて、2026 年 9 月 1 日(火)～2026 年 11 月 1 日(日)までの期間、秋
の訪れを感じる洋なしといちじくジャムを使った焼きたてスイーツピザと、モンブランパフェをお楽し
みいただける、秋のランチブッフェを提供いたします。



■焼きたてスイーツピザとモンブランパフェを楽しむ

秋のシェフズ テラス ランチブッフェ<デリ&スイーツ>～選べるメインディッシュ～

オープンキッチンのピザ釜で焼き上げるスイーツピザは、旬の洋なしと相性の良い蔵王マスカルポーネチーズを組合せた贅沢な一品に。モンブランパフェはメレンゲやチョコレートブラウニーなど、約 10 種類のトッピングからお好きなものを思いのままセレクト、たっぷりのマロンクリームで仕上げるオリジナルパフェをご堪能いただけます。そのほかのスイーツも、ぶどうやかぼちゃ、スイートポテトなど、秋を感じる旬の素材をラインナップ。デリには、りんごの甘味とナッツがアクセントのかぼちゃサラダや、海老とアボカドとバジルクリームで彩り豊かに仕立てたポテトサラダ、シェフズ テラス定番の香り高い仙台味噌牛たんカレーなど、五感を満たす品々が勢揃い。選べるメインディッシュは、宮城県産『JAPAN X』の煮込みをはじめ、魚介の旨味が凝縮した白身魚と有頭エビのアクアパッツァなど、シェフこだわりの一皿をご用意いたします。開放的なガーデンを眺めながら、秋の味覚と共に心やすらぐランチタイムをお過ごしください。

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 11 月 1 日（日）

場所：オールデイダイニング「シェフズ テラス」

時間：11:30～15:00（L.O.14:30）

料金：平日 3,800 円～／土日祝日 4,300 円～



洋なし いちじくジャム
蔵王マスカルポーネチーズのスイーツピザ



たっぷりのマロンクリームで仕上げる
モンブランパフェ



宮城県産『JAPAN X』の軽い煮込み
サフランリゾットと共に



白身魚と有頭エビ ムール貝の
アクアパッツァ

※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。※内容は変更になる場合がございます。

仙台ロイヤルパークホテルについて

1995 年開業以来、伝統とホスピタリティを受け継ぎ、時代に合わせたサービスをご提供する都市型リゾートホテルです。宿泊、レストラン、宴会婚礼のほか、立地を活かしたアクティビティも体験いただけます。気軽に、ちょっと贅沢に「仙台リゾートステイ」をコンセプトに、ヨーロッパの趣と杜の都を感じる非日常空間の中、心地よい加減のサービスと笑顔でお客様をお迎えいたします。



所在地：仙台市泉区寺岡 6-2-1

客室数：110 室

館内施設：レストラン、ラウンジ、宴会場、チャペル

神殿、エステサロン、美容室、写真室、衣裳室

アクセス：東北自動車道 泉 IC から約 10 分

泉 PA スマート IC(ETC 専用)から約 5 分

無料駐車場 220 台

仙台駅から無料シャトルバスあり

U R L：<https://www.srph.co.jp/>



ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・運営し、当社指針である [【Vision & Credo／Value／Service Standard】](#) に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

＜本件に関するお問合せ先＞

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

仙台ロイヤルパークホテル 広報担当：栗田・三浦・新井

TEL：022-377-1111（代表） E-mail：pr-sen-all@rphs.jp