

ブッフェメニュー一例

洋・中折衷ブッフェ —10,000 円—

根菜とブロッコリーのサラダ 仙台味噌ドレッシング
サーモントラウトとホタテのディル風味
ビーツのラビゴットソース
鶏モモ肉のスパイシーロースト
ケッパーとコルニッションのトマトコンディメント添え
ハーブと塩麴でマリネした豚肉のグリル
キャベツと茸のエチューベ
宮城県産『銀鮭』のヴィエノワーズ
シチリア産レモンバターソース
白身魚 有頭エビ ムール貝のブイヤベース
オレンジとサフラン香るルイユ添え

蒸し点心二種
海老のマヨネーズ和え
五目湯葉と茸のオイスターソース蒸し
豚肉と根菜の甘酢ソース
牛肉と野菜のあんかけ焼きそば

ガトーショコラ
おすすめタルト
桃饅頭
コーヒー・ジャスミン茶 ほか

洋・中折衷ブッフェ —12,000 円—

根菜とブロッコリーのサラダ 仙台味噌ドレッシング
オマールエビとツブ貝の炙り
カリフラワーと根セロリのムース シードルのジュレ
宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』
チーズとクラッカーの盛合せ
ビーフステーキ 山葵風味のソイソース
仔羊のシチュー ナバラン クスクス添え
合鴨のカソナード焼き ベリーソース
宮城県産『銀鮭』と帆立貝のムースのパイ包み焼き
大葉の香り ヴァンプランソース
白身魚 有頭エビ ムール貝のブイヤベース
オレンジとサフラン香るルイユ添え

蒸し点心二種
海老のチリソース煮
五目湯葉と茸のオイスターソース蒸し
豚肉と根菜の甘酢ソース
白身魚のジャコ醬蒸し
イカの唐揚げ スパイシー仕立て
牛肉と野菜のあんかけ焼きそば

ガトーショコラ／バイクドチーズケーキ
おすすめタルト
マラーカオ／桃饅頭
コーヒー・ジャスミン茶 ほか

SECOND PARTY

二次会プラン

● 15 名様より承ります ●

4,000 円

おつまみ&ドリンク

ミックスナッツ
ティラミスチョコ
ポテトチップ
サラミ
チーズとドライフルーツ添え

5,000 円

おつまみ&ドリンク

ミックスナッツ
ティラミスチョコ
サラミ／ソーセージ
チーズとドライフルーツ添え
フライドポテト
鶏の唐揚げ

ドリンクアイテム

ビール／赤ワイン・白ワイン／ウイスキー／ノンアルコールビール／ソフトドリンク 5 種

仙台ロイヤルパークホテル

BANQUET PLAN

ご宴会プラン



仙台駅から車で約 30 分。緑溢れるガーデンリゾートホテル。

世界各国の要人をおもてなししてきた実績と経験豊富なシェフが仕上げる美味しい料理、

そしてヨーロッパの趣が非日常感を演出。

仙台ロイヤルパークホテルでは、さまざまなご宴会をお手伝いいたします。

詳細はこちら



仙台ロイヤルパークホテル

〒981-3204 仙台市泉区寺岡 6-2-1

お問合せ

営業企画部 セールス課

TEL：022-377-2100（平日 10:00 ～ 17:00）

FAX：022-377-1450 E-MAIL：samd-ss-sen-all@rphs.jp

※会場費は含まれておりませんので別途発生いたします。※ご利用の会場により音響照明費が発生いたします。

※会場の標準利用時間は2時間までです。2時間を超える場合は30分毎にお1人様1,000円加算となります。※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※メニュー内容は仕入れ状況によって変更になる場合がございます。※掲載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。



ご予算に合わせて お料理とドリンクを組み合わせご利用ください

● 正餐は 15 名様、ブッフェは 30 名様より承ります ●

CUISINE
お料理プラン

8,000 円

- ◇ 洋食料理正餐
- ◇ 中国料理正餐
- ◇ 洋食料理ブッフェ
- ◇ 中国料理ブッフェ

10,000 円

- ◇ 洋食料理正餐
- ◇ 中国料理正餐
- ◇ 洋食料理ブッフェ
- ◇ 中国料理ブッフェ
- ◇ 洋・中折衷ブッフェ

12,000 円

- ◇ 洋食料理正餐
- ◇ 中国料理正餐
- ◇ 洋・中折衷正餐
- ◇ 洋食料理ブッフェ
- ◇ 中国料理ブッフェ
- ◇ 洋・中折衷ブッフェ



DRINK
フリードリンクプラン

1,800 円

ソフトドリンク限定プラン

- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ コカ・コーラ
- ・ ジンジャーエール

3,000 円

- ・ ビール
- ・ 赤ワイン / 白ワイン
- ・ ウイスキー
- ・ ノンアルコールビール
- ・ ソフトドリンク

＋下記 1 アイテムチョイス

焼酎 / 日本酒 / ロングカクテル 4 種
(カシスオレンジ・ピーチウーロン
ジントニック・ライチグレープフルーツ)

4,000 円

- ・ ビール
- ・ 赤ワイン / 白ワイン
- ・ ウイスキー
- ・ 焼酎
- ・ 日本酒
- ・ 梅酒
- ・ レモンサワー
- ・ ロングカクテル 4 種
- ・ ノンアルコールビール
- ・ ノンアルコールカクテル
- ・ ソフトドリンク

ドリンクアラカルト

スパークリングワイン (ボトル)	6,325 円～
ノンアルコールスパークリングワイン (ボトル)	5,692 円～
シャンパン (ボトル)	15,180 円～
紹興酒 (ボトル)	3,795 円～
赤ワイン / 白ワイン (ボトル)	5,060 円～
ロングカクテル各種	759 円～
ノンアルコールカクテル各種	759 円～
ソフトドリンク各種	632 円～
ミネラルウォーター	506 円

ビール (中瓶)	1,138 円～
ノンアルコールビール	948 円
ウイスキー (ボトル)	15,180 円～
麦焼酎 (ボトル)	6,325 円～
芋焼酎 (ボトル)	7,590 円～
日本酒 (本醸造 300ml)	1,138 円～
日本酒 (四合瓶)	6,325 円～
梅酒	759 円
サワー各種	759 円

正餐メニュー一例

2026.10.1 - 2027.3.31

洋食料理正餐
—10,000 円—



魚介のマリネ 林檎とシードルのジュレのアクセント
根セロリとカリフラワーのクリーム

キノコのポタージュ
ナッツとベーコンのクルスティアンを添えて

イサキのグリル ポロ葱とキノコの焼きリゾット
八角香る赤ワインソース

ハーブと塩麴でマリネしたポークのロースト
シャルキュティエールソース

チョコレートとキャラメルのみース
バニラアイスクリーム 柚子とみかんのソース

コーヒー

中国料理正餐
—10,000 円—



前菜四種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』
白木耳と蟹肉入りスープ

金目鯛の強火蒸し 茸と貝柱のあんかけ

海老のチリソース煮 割包添え

鮭と高菜のチャーハン

クコの実入り愛玉ゼリー

ジャスミン茶

洋・中折衷正餐
—12,000 円—



オマールエビのミキユイとツブ貝の炙り
彩り野菜のコンポジション ビーツのラビゴットソース

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』蟹肉と白木耳入りスープ

金目鯛の XO 醬蒸し 温野菜添え

牛フィレ肉のポワレ マルシャンドヴァンソース
根菜のデグリネゼン

チョコレートとキャラメルのみース
バニラアイスクリーム 柚子とみかんのソース

コーヒー

*ブッフェメニュー、二次会メニューは裏面にございます

※会場費は含まれておりませんので別途発生いたします。※ご利用の会場により音響照明費が発生いたします。
※会場の標準利用時間は 2 時間までです。2 時間を超える場合は 30 分毎にお 1 人様 1,000 円加算となります。※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※メニュー内容は仕入れ状況によって変更になる場合がございます。※掲載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。