

All-Day Dining Chef's Terrace

個室利用：別途1室 ¥5,000 / 会員価格 ¥2,500 ※個室利用は大人4名様から

お祝いコース

期 間：2020/4/1～2021/3/31

時 間：ランチタイム・ディナータイム

除外日：GW、Xmas、年末年始、休館日

価 格：¥7,500～

予 約：2日前の20:00までにご予約ください(当日のキャンセル料金有)
4/29～5/10のご利用は4/24までにご予約ください。
8/8～8/18のご利用は8/2までにご予約ください。

人 数：4名様より承ります

食前の一皿

ホタテとタコのニース風
アンチョビソースのバジル風味 魚醤のヴェネグレットをアクセントに

スープ代わりに茶碗蒸し

白身魚とエビのポワレ ブールブランソース

ポルチーニ茸のムースを包んだ宮城県産「森林どり」のバロンティーマ
トリュフ風味の赤ワインソース その時季の野菜を添えて

鯛茶漬

おすすめデザート

コーヒー／紅茶

～ オプションメニュー ～

お魚料理を「オマールエビと白身魚のポワレ ブールブランソース」に変更できます。(プラス¥1,000)

お肉料理を「柔らかく仕上げる牛ヒレ肉のブイヨン煮
ワサビ風味のソースと共に その時季の野菜を添えて」に変更できます。(プラス¥1,000)

お肉料理を「仙台牛サーロインのグリル グレービーソース
その時季の野菜を添えて」に変更できます。(プラス¥3,500)

※キャンセルの場合は、ご利用日の前日 20 時までにご連絡をお願いいたします。それ以降の取り消し・日程変更・人数減の場合はキャンセル料 50% (お一人様料金の半額 × ご予約人数分) を頂戴いたします。

※お米は国産米を使用しております。

※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。

※表示の価格は消費税・サービス料込みの価格です。

※ザ クラブ ロイヤルパークホテルズ会員の方は、表示の価格から 5%割引いたします。