

# All-Day Dining Chef's Terrace

## テラスで楽しむリゾートBBQ

期 間：2020/6/1～2020/9/30

時 間：ディナータイム

価 格：¥5,000

予 約：お電話にて承ります(前日17:00までにご予約ください)

お好みに楽しむタコスバー  
(トマトサルサ・アボカドディップ・スパイシートマト・ツナマヨネーズなど)

### 《BBQプレート》

・牛肉(肩ロース、バラ) ・仔羊肉 ・骨付き鶏もも肉  
・豚ロース肉 ・ソーセージ  
・白身魚 ・エビ ・イカ ・笹かま ・野菜各種 ・焼きおにぎり  
・マッシュマロ  
コンディメント各種  
(バジルソース、ガーリックオニオンソース、BBQソース)

### 《追加メニュー》

・牛肩ロース100g	1,000円
・牛バラ肉100g	1,000円
・牛たん3枚	1,200円
・仔羊肉100g	1,000円
・ソーセージ1本	300円

※雨天時はシェフズ テラス内にお席をご用意し、キッチンで調理したバーベキューメニューをお持ちいたします。

※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。

# All-Day Dining Chef's Terrace

## 星空眺める「クラフトビアガーデン」

期 間：2020/6/1～9/30

時 間：ディナータイム

価 格：¥2,500（90分 オーダースタイル飲み放題）

人 数：お電話にて承ります

### <クラフトビール>

#### よなよなエール(ペールエール)

あざやかで華やかなカスケードホップの香り。飲み終わりまで続く余韻。  
これぞクラフトビールという味わいの、アメリカン・ペールエール。

#### グランドキリンIPA

複数の個性豊かなホップが織りなす、柑橘の爽やかさと甘いフルーツの香り、  
上質な苦みの特徴のデイリーに飲めるインディア・ペールエール。

### <その他アルコール>

スパークリングワイン

白ワイン・赤ワイン

### <その他ノンアルコール>

ノンアルコールビール キリン零ICHI

ノンアルコールハイボール

黒ウーロン茶

ラムネ

### <フード(オプション)>

カリカリポテトフライ トリュフソルト風味 ¥800

宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』&ピクルス ¥1,000

ソーセージ盛り合わせ ¥1,200

ピッツァマルゲリータ ¥1,600

仙台名物「牛たん」のグリル 南蛮味噌添え ¥1,500

※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。