



All-Day dining
Chef's Terrace

個室利用料：別途1室 ¥5,000 / 会員価格 ¥2,500
※個室は「大人4名様」からご利用いただけます

New Year
ディナーコース

期間：2020/12/31～2021/1/2 価格：¥10,000

※「1名様」より承ります（WEB予約は「2名様」より）

宮城県産銀鮭のコンフィと北寄貝のマリネ
仙台セリの香りと共に

フォアグラのフラン きのと香るコンソメカプチャーノ

オマールエビのポワレと帆立貝の松藻焼き
雲丹のサバイヨンソース

塩麴でマリネした宮城県産『蔵王爽清牛』の炭火焼き
仙台味噌とニンニクのシーズニング
香り高いジュース

鯛飯の茶漬け

シェフおすすめデザート

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。
※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価格から5%割引いたします。
※国産米を使用しております。



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

キッズメニュー

期 間：2020/7/1～2021/3/31

人 数：1名様より承ります

《お子様ハンバーグ》・・・¥850

ハンバーグ きのこと入りデミグラスソース

フライドポテト

ラザニア

温野菜

パン または ライス

バニラアイスクリーム

ジュース(アップルジュース または オレンジジュース)

《お子様ステーキ》・・・¥1,500

牛肉のステーキ きのこと入りデミグラスソース

フライドポテト

ラザニア

温野菜

パン または ライス

バニラアイスクリーム

ジュース(アップルジュース または オレンジジュース)

《単品メニュー》

コーンクリームスープ・・・¥350

※お米は登米産『特別栽培米ササニシキ』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。



facebook



instagram