

# LUNCH / ANNIVERSARY MENU

期間：2021/12/1～2022/1/10

人数：2名様より承ります

※ご利用 2時間前まで要予約（WEB 予約は前日まで要予約）

## アニバーサリーランチコース

¥7,500

食前の一皿

おすすめオードブル盛り合わせ

グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ

海の幸のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え サフラン風味

国産牛ホホ肉の煮込み ポワローのア・ラ・クレーム マデラソース

パン

デザート

コーヒーまたは紅茶

### 《魚料理変更メニュー》

◆ オマールエビと帆立貝のポワレ + ¥1,000  
トマトのフォンダン ビスクソース

### 《肉料理変更メニュー》

◆ 仙台牛サーロインのグリル 契約農家からの野菜のロースト + ¥2,000  
仙台味噌のシーズニング ジューソース

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。

※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。※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』

などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※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。（入会に関してはスタッフにお気軽にお尋ねください）

---

# DINNER / ANNIVERSARY MENU

期間：2021/12/1~2022/1/10 ※除外日：2021/12/23~12/26, 12/31~2022/1/2

人数：2名様より承ります

※ご利用 2時間前まで要予約 (WEB 予約は前日まで要予約)

---

## アニバーサリーディナーコース 1

¥7,500

北寄貝と帆立貝のグリル 仙台セリとコキヤージュのジュレ  
宮城県 石巻 十三浜産『海藻』とシトラスドレッシング

山形県産『最上鴨』(合鴨)のロースト  
アンディーブとオレンジのブレゼ クルミのアクセント

グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ

東北の魚介のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え

蜂蜜と白ワインでマリネした 岩手県産『岩中豚』ロースの炭火焼  
ポメリーマスタードソース

パン

デザート

コーヒーまたは紅茶

*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。  
※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。※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※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。(入会に関してはスタッフにお気軽にお尋ねください)

## アニバーサリーディナーコース 2

¥ 10,000

食前の一皿

北寄貝と帆立貝のグリル 仙台セリとコキヤージュのジュレ  
宮城県 石巻 十三浜産『海藻』とシトラスドレッシング

山形県産『最上鴨』(合鴨)のロースト  
アンディーブとオレンジのブレゼ クルミのアクセント

グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ

東北の魚介のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え

宮城県産『蔵王爽清牛』のラグー マデラソース  
福島県 郡山 鈴木農場『ポワロー』のア・ラ・クレーム

パン

デザート

コーヒーまたは紅茶

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。  
※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。※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※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。(入会に関してはスタッフにお気軽にお尋ねください)

## アニバーサリーディナーコース 3

¥15,000

### 食前の一皿

北寄貝と帆立貝のグリル 仙台セリとコキヤージュのジュレ  
宮城県 石巻 十三浜産『海藻』とシトラスドレッシング

山形県産『最上鴨』(合鴨)のロースト

アンディーブとオレンジのブレゼ クルミのアクセント

グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ

東北の魚介のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え

仙台牛ヒレ肉のグリル 契約農家からの野菜のロースト

仙台味噌のシーズニング ジューソース

パン

デザート

コーヒー / 紅茶

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。  
※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。※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』  
などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※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。(入会に関してはスタッフにお気軽にお尋ねください)