

DINNER MENU

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

人数：1名様より承ります（WEB予約は2名様より）

Grill & Oven Dinner

¥6,200

WEB予約は、表示価格より200円割引となります。

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

メインディッシュ / 下記より1品お選び下さい

- [A]** 東北の魚介のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え
- [B]** 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
- [C]** 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『パワー』のア・ラ・クレーム（+¥1,500）
- [D]** 宮城県産『蔵王爽清牛』のポワレ
契約農家からの野菜のロースト 山わさび香るジュースソース（+¥2,200）

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）

A La Carte

《サラダ》

- ◆ シェフズ テラス定番のコブサラダ ￥1,500
- ◆ 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 ￥1,200

《スープ》

- ◆ グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ ￥1,000

《パスタ&ピッツア》

- ◆ 北海アサリのボンゴレ ロッソ or ビアンコ ￥1,600
- ◆ 仙台名物『牛たん』のパスタ 仁淀川山椒の香り ￥1,800
- ◆ ピッツァ マルゲリータ ￥1,600
- ◆ 4種のチーズピッツァ ￥1,800

《グリル&オープン料理》

- ◆ 東北の魚介のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え ￥2,200
- ◆ 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 ￥2,200
- ◆ 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 ￥3,800
- ◆ 宮城県産『蔵王爽清牛』のポワレ 契約農家からの野菜のロースト 山わさび香るジューソース ￥4,500
- ◆ 仙台名物『牛たん』のグリル 南蛮味噌添え ￥1,500

《ココット》

- ◆ 『STAUB®』でローストした野菜 契約農家からふんだんに ￥1,400
- ◆ ソーセージ盛り合わせ マスタード添え ￥1,200

《おすすめ》

- ◆ カリカリポテトフライ トリュフソルト風味 ￥800
- ◆ フォアグラ寿司 (二貫) ￥1,600

Dessert

- ◆ カスタードタルトとベリーのクリーム ￥1,000
イタリア産ピスタチオのムースをのせて
- ◆ 甘酸っぱいラズベリーのミロワールシヨコラ ￥1,000
軽いミルクのエスプーマを添えて
- ◆ バスクチーズケーキ 気仙沼大島産ゆずのマーマレード ￥1,000
スペイン産ピンクソルトと共に
- ◆ 泉かむりの里 熊谷農園 熊谷さんの『干し柿』を入れた ゴルゴンゾーラチーズのセミフレッド 蜂蜜を添えて ￥1,000

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)

KIDS MENU

期間：~2022/3/31 ※除外日：2021/12/23~12/26

人数：1名様より承ります

Kids Hamburger Steak

¥850

《お子様ハンバーグ》

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
アップルジュース または オレンジジュース]

Kids Steak

¥1,500

《お子様ステーキ》

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
アップルジュース または オレンジジュース

Single Item

《单品メニュー》

◆ コーンクリームスープ

¥350

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)