

CAFE SWEETS & FOOD MENU

期間：2022/4/27~6/30 時間：14：30~L.O17：00

SEASONAL SWEETS

- ◆ マスクメロンの王様『クラウンメロン』のショートケーキ
メロンクリームソーダ仕立てのエスプーマと共に
(1本の木の栄養を1つの果実に全て注ぎ込み実らせる静岡クラウンメロンを使用しています) 1,400
 - ◆ アーモンドヌガーとガナッシュの“ノワール・シュー” 1,100
- ※+400円でコーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。

CHEF'S PANCAKE

(※15：00よりオーダーいただけます。)

- ◆ シェフこだわりのパンケーキ 塩バターとメイプルシロップ 1,200
 - ◆ ベリーのパンケーキ 1,500
- ※+400円でコーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。

PANCAKE TOPPINGS

- ◆ 宮城県名取『Natu-Lino (ナチュリノ)』から届くジェラート各種 各 300
ストロベリーチーズジェラート
(『蔵王クリームチーズ』のジェラートと『宮城県亙理産いちご』のソースを合わせたジェラート)
焦がしキャラメルジェラート
(『Natu-Lino』自家製のキャラメルソースを使用し、ほろ苦さと甘さ、香ばしさが楽しめるジェラート)
宮農ミルクジェラート
(宮城県農業高校の生徒さんたちが育てている、震災を生き抜いた『奇跡の牛』の子孫のミルクを使用)
- ◆ ホイップクリーム 200

SWEETS

- ◆ ティラミスシフォンケーキ 700
- ◆ 『大崎・たじりのジャージー牛乳』の濃厚パンナコッタ
ブルーベリーのソースをお好みで 900
- ◆ バスクチーズケーキ 柚子のマーマレード
スペイン産ピンクソルトと共に 1,000
- ◆ 泉かむりの里 熊谷農園の『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

FOOD

- ◆ カリカリポテトフライ トリュフソルト風味 800
- ◆ 宮城県 白石『竹鶏たまご』のポーチドエッグと
オランダーズソースのエッグベネディクト 1,400
- ◆ たっぶり野菜のシェフズ テラス ビーフカレー 1,800

CAFE DRINK MENU

期間：2022/4/27~6/30 時間：14：30~L.O17：00

COFFEE

- ◆ FLATWHITE COFFEE FACTORY 600
仙台ロイヤルパークホテルオリジナルブレンド
- ◆ カフェラテ 600

CHA YUAN FLAVOR TEA

『CHA YUAN (チャユアン)』・・・フランスリヨンに本店があるお茶専門店。
厳選された上質な茶葉に天然由来のフラワーエッセンスや、ドライフルーツ、ハーブやスパイス、
美しい花々などを贅沢にブレンドして作られている『フレーバーティー』。

- ◆ フレーバーティー各種 各 550

Morning Tea モーニングティー

セイロンとアッサムのブレンド。爽やかな朝の目覚めと、1日を元気にスタートする為の一杯に。

Earl Grey Impérial アールグレイ インペリアル

皇帝のアールグレイという名に相応しく、ベルガモットが気品高く香る中に、
貴重な白豪銀針が贅沢にブレンドされています。

Composition du Ciel コンポジション ドゥ シエル

キャラメルティーにバラ、オレンジフラワー、スマイルのブレンド。
甘さの中に重なり合う香りのブーケにエスプリを感じる CHAYUAN のシグネチャーブレンドです。

Lotus Bleu ロータス ブル

「蓮の青」モネの睡蓮の絵の世界を思わせる美しい色合いの茶葉が印象的。
蜂蜜と苺、そしてラベンダーの柔らかな香り。

OTHER DRINK

- ◆ キリン一番搾りプレミアム (生ビール) 850
- ◆ キリン ハートランド (瓶ビール) 750
- ◆ ノンアルコールスパークリング 950
- ◆ アップルスパークリング 950

※その他は、ドリンクメニューをご覧ください。