
ITALIAN DINNER MENU

期間：2022/4/27~6/30

CHEF'S COURSE

”アンティパストミスト“

宮城県『伊豆沼農産生ハム』と 蕈 自家製モスタルダ
インサラータ ディ マーレ (魚介マリネ)
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツァレラチーズのカプレーゼ
契約農家等から届く野菜のバーニャカウダ
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて

羊肉のペンネッテポロネーゼ
バルミジャーノチーズと共に

A. カジキマグロとイカのソテー
ボットルガ風味の蚕豆ソース
ペコリーノチーズ添え

または

B. 岩手県産『岩中豚』にフォンティーナチーズを挟んだカツレッツ
マルサラ酒の香り
シチリア産レモンピューレソース

パン

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

コーヒー または 紅茶

6,000

ITALIAN DINNER MENU

期間：2022/4/27~6/30

CHEF'S RECOMMENDED COURSE

”アンティパストミスト“

宮城県『伊豆沼農産生ハム』と 苺 自家製モスタルダ
インサラータ ディ マーレ (魚介マリネ)
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツァレラチーズのカプレーゼ
契約農家等から届く野菜のバーニャカウダ
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて

岩手県産『岩中豚』の塩漬け

マジョラム香るサルサ ディ ポモドーロのペンネッテ

白身魚と帆立貝のグリル

シチリア産レモンピューレのバターソース

宮城県産『蔵王爽清牛』のステーキ

ポルチーニのリゾット マルサラソース

パン

A. 『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

または

B. 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

コーヒー または 紅茶

8,000

ITALIAN DINNER MENU

期間：2022/4/27~6/30

CHEF'S PREMIUM COURSE

”アンティパストミスト“
宮城県『伊豆沼農産生ハム』と 苺 自家製モスタルダ
インサラータ ディ マーレ (魚介マリネ)
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツアレラチーズのカプレーゼ
契約農家等から届く野菜のバーニャカウダ
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて

岩手県産『岩中豚』の塩漬け
マジョラム香るサルサ ディ ポモドーロのペンネッテ

川俣シャモのコンソメとトリュフ香るラビオリ

白身魚と帆立貝のグリル
シチリア産レモンピューレのバターソース

『仙台牛』リブロースのステーキ
ポルチーニのリゾット マルサラソース
※『仙台牛』サーロイン (+2,000円) / 『仙台牛』ヒレ (+4,000円)

パン

A. オレンジ香るティラミス

または

B. 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

※CHEF'S RECOMMENDED COURSE のデザートからもお選びいただけます。

コーヒー または 紅茶

10,000

A LA CARTE MENU

期間：2022/4/27~6/30

APPETIZER

- ◆ ”アンティパストミスト“ 1,900
宮城県『伊豆沼農産生ハム』と苺 自家製モスタルダ
インサラータ ディ マーレ (魚介マリネ)
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツアレラチーズのカプレーゼ
契約農家等から届く野菜のバーニャカウダ
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて
- ◆ シェフズテラス定番のコブサラダ 1,500
- ◆ 生ハムの盛り合わせ フルーツのコンポート添え 2,000
- ◆ (温) 山形県産『最上鴨』(合鴨) のロースト 2,000
桜香るブルーチーズクラフティー 蜂蜜と桜のソース

SOUP

- ◆ 川俣シャモのコンソメとトリュフ香るラビオリ 1,500
- ◆ グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ 1,500

GRILL & OVEN FISH

- ◆ 白身魚と帆立貝のグリル シチリア産レモンピューレのバターソース 2,500
- ◆ カジキマグロとイカのソテー ポットルガ風味の蚕豆ソース ペコリーノチーズ添え 2,800
- ◆ 海老 帆立 白身魚のハンガリー風煮込み ビスク風クリームソース 3,000

GRILL & OVEN MEAT

- ◆ 仙台名物『牛たん』のグリル 南蛮味噌添え 1,500
- ◆ 岩手県産『岩中豚』にフォンテーナチーズを挟んだカツレツ 2,500
マルサラ酒の香り シチリア産レモンピューレソース
- ◆ 宮城県産『蔵王爽清牛』のステーキ ポルチーニのリゾット マルサラソース 3,800
- ◆ 『仙台牛』リブローズのステーキ 6,500
契約農家から届く野菜のロースト マデラソース

※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。

※お米は国産米を使用しております。

※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。

※表示価格は円単位の消費税・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。

A LA CARTE MENU

期間：2022/4/27~6/30

PASTA&PIZZA

- ◆ 北海アサリのボンゴレ ロッソ or ビアッコ 1,800
- ◆ 岩手県産『岩中豚』の塩漬け マジョラム香るサルサ デイ ポモドーロのペンネッテ 2,200
- ◆ ピッツァ マルゲリータ 1,800
- ◆ 4種のチーズピッツァ 2,000

OTHER

- ◆ カリカリポテトフライ トリュフソルト風味 800
- ◆ 『STAUB®』でローストした野菜 契約農家からふんだんに 1,600

DESSERT

- ◆ 『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 1,000
- ◆ 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
- ◆ オレンジ香るティラミス 1,200
- ◆ 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 1,200

KIDS MENU

期間：～2023/3/31

KIDS HAMBURGER STEAK

850

ハンバーグ きのこ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

牛肉のステーキ きのこ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

350

コーンクリームスープ