

# ITALIAN LUNCH MENU

期間：2022/4/27~6/30 時間：11：30~L.O14：00

## DELI BUFFET & PREFIX LUNCH

契約農家などから届く野菜や、宮城をはじめ東北の食材を中心に仕上げた  
サラダやオードブルはデリブッフスタイルで、  
メインディッシュとデザートは、作り立てをテーブルまでお持ちいたします。  
以下 A~E より一品お選びください。

### MAIN DISH

- |   |       |
|---|-------|
| A. アスパラガスとボローニャハムのイタリアンフライドエッグ<br>フォンテーナチーズとパルミジャーノチーズのオープン焼き | 2,400 |
| B. 羊肉のペンネッテポロネーゼ パルミジャーノチーズ                                   | 2,900 |
| C. カジキマグロとイカのソテー ボッタルガ風味の蚕豆ソース<br>ペコリーノチーズ添え                  | 3,300 |
| D. 仙台牛の熱々ハンバーグステーキ ピッツァイオーラソース<br>トリュフソルト風味のカリカリポテトフライ添え      | 3,900 |
| E. 宮城県産『蔵王爽清牛』とスカモルツァチーズのオープン焼き<br>契約農家から届く野菜のロースト            | 4,500 |

※上記 A~E ティラミスシフォンケーキがついております。

※コーヒー・紅茶は、ブッフエコーナーよりお好きなだけお楽しみいただけます。

### グレードアップ DESSERT

※下記差額料金でご変更できます。

- |  |     |
|--|-----|
| 1. 『大崎・たじりのジャージー牛乳』の濃厚パンナコッタ<br>ブルーベリーのソースをお好みで      | 200 |
| 2. バスクチーズケーキ 柚子のマーマレード<br>スペイン産ピンクソルトと共に             | 300 |
| 3. 泉かむりの里 熊谷農園の『干し柿』を入れた<br>ゴルゴンゾーラチーズのセミフレッド 蜂蜜を添えて | 300 |

---

# A LA CARTE & KIDS MENU

期間：2022/4/27~6/30 時間：11：30~L.O14：00

---

## A LA CARTE

- ◆ アスパラガスとポローニヤハムのイタリアンフライドエッグ  
フォンテーナチーズとパルミジャーノチーズのオープン焼き 1,400
- ◆ たっぷり野菜のシェフズ テラス ビーフカレー 1,800
- ◆ 羊肉のペンネッテポロネーゼ パルミジャーノチーズ 1,800
- ◆ 仙台牛の熱々ハンバーグステーキ ピッツァイオーラソース  
トリュフソルト風味のカリカリポテトフライ添え パン又はライス付き 2,900

※+ ¥400 でサラダとコーヒーまたは紅茶をご一緒にお楽しみいただけます。

---

## KIDS MENU

- ◆ ハンバーグ ステーキ 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
- ◆ キッズステーキ 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
- ◆ コーンクリームスープ 350

---

All-Day dining  
Chef's Terrace

※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。

※デリバプフェは最長 90 分制とさせていただきます。尚、13:30 以降のご入店の場合は営業時間に準じます。

※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。