

LUNCH MENU

期間：2021/7/1～2021/8/31

人数：1名様より承ります（WEB予約は2名様より）



A La Carte

《アラカルト＋デリブッフェ》

◆宮城県白石『竹鶏たまご』を使用したポーチドエッグと
オランダーズソースのエッグベネディクト

※()内の料金は単品の場合
¥1,900 (¥900)

◆宮城県登米「伊豆沼農産」のジャンボンブラン(ハム)
グリエールチーズのクロックムッシュ

¥2,300 (¥1,300)

◆じゃが芋を纏った宮城県産『銀鮭』のソテー ラタトゥイユ添え

¥2,400 (¥1,400)

◆白身魚、帆立貝、エビのポワレ トマトのロースト 柑橘香るパン粉焼き

¥2,800 (¥1,800)

◆仙台牛ハンバーグステーキ 茸と赤ワイン香るデミグラスソース

¥2,700 (¥1,700)

◆岩手県産『岩中豚』のコンフィと宮城県産『森林どり』のグリル
バルサミコとマスタードのコンディメント

¥3,000 (¥2,000)

◆たっぷり野菜のシェフズ テラス ビーフカレー

¥2,500 (¥1,500)

◆宮城県産「蔵王爽清牛」のグリル

契約農家からの野菜のロースト ばっけ味噌とジュース

¥4,500 (¥3,500)

《デリブッフェ》

デリブッフェはアラカルトメニューとセットでお楽しみいただけます。

グリーンサラダ / 契約農家などからの野菜のバーニャカウダー /
岩手県産『岩中豚』と宮城県石巻 十三浜産『わかめ』のしゃぶしゃぶ 仙台味噌ドレッシング /
バジルとアンチョビの冷製パスタ / 茄子 ズッキーニ カボチャのオープン焼き セージの香り /
トウモロコシとほうれん草のキッシュ / 枝豆のムース エビのエストラゴン風味 ラビゴットソース /
オリエンタル風ライスヌードルサラダ / チャイニーズチキンサラダ /
“はらから福祉会”『味噌漬け油揚げ』と十六穀米の一口おにぎり / コーヒー・紅茶

※《アラカルト＋デリブッフェ》はピクニックスタイルでもおたのしみいただけます。
ご注文時にお申し付けください。(数に限りがありますのでご予約をおすすめします)

《ピクニックバスケット限定メニュー》

◆たっぷり野菜と仙台牛ハンバーグのホットサンド ポテト添え

¥1,400

(デリブッフェ付き＋¥1,000)

※状況により、予告なくブッフェスタイルを中止する場合がございます。

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。

※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。 ※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。 ※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)

《おすすめ》

◆ おすすめランチセット

¥3,100

- ・デリブッフェ
- ・岩手県産『岩中豚』のコンフィと宮城県産『森林どり』のグリルバルサミコとマスタードのコンディメント
- ・宮城県「EIGHT CROWNS」の蜂蜜とレモンのシフォンケーキ
- ・コーヒーまたは紅茶

WEB 予約は、表示価格より
100 円割引となります。

《サイドメニュー》

※ () 内の料金は《アラカルト》ご注文の場合

- ◆ シェフおすすめスープ 800 (¥500)
- ◆ カリカリポテトフライ トリュフソルト風味 800
- ◆ パン または ライス ※《アラカルト》ご注文の方のみにご提供 200

《デザート》

- ◆ バスクチーズケーキ 気仙沼大島産ゆずのマーマレード
スペイン産ピンクソルトと共に 1,000 (¥600)
- ◆ 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
宮城県「EIGHT CROWNS」の蜂蜜を添えて 1,000 (¥600)
- ◆ THE カスタードプリン
(宮城県大崎「大崎・たじりのジャージー牛乳」を使用し、開業より変わらぬレシピでつくるプリン) 600 (¥400)
- ◆ 宮城県「EIGHT CROWNS」の蜂蜜とレモンのシフォンケーキ 500 (¥300)

13:30 からお召し上がりいただけるメニュー

《季節限定のおすすめスイーツ》

- ◆ 福島県桑折町「献上桃の郷」からの桃を楽しむスイーツ 3 種 1,500
 - ・シェフこだわりのパンケーキ
～ごろごろピーチ添え～
 - ・チャーミングピーチパフェ 1,300
～桃の花言葉「チャーミング」「気立ての良さ」をイメージした
白ワインジュレ・桃のリキュールを染み込ませたパパの入った洋酒香る大人の桃パフェ～
 - ・THE ピーチ 2021 1,300
～桃まるごとの中にピーチババロアを入れチーズアイスとピーチクリームを包んで～

《期間限定 7/7～8/7》

- ◆ 「ORIHIME」 700
～蔵王クリームチーズを使った レアチーズムース 白ワインのジュレ カラフルなフルーツと共に～
 - ◆ 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
- 《パンケーキトッピング》
- ・ホイップクリーム 200
 - ・宮城県名取「Natu-Lino (ナチュリノ)」から届くジェラート
 - ストロベリーチーズジェラート 300
(「蔵王クリームチーズ」のジェラートに「宮城県亘理産いちご」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 300
(「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)

《ドリンク》

※ () 内の料金は《アラカルト》ご注文の場合

- ◆ FLATWHITE COFFEE FACTORY 各 ¥600 (¥400)
仙台ロイヤルパークホテルオリジナルブレンド
#01 (ナンバーゼロワン) / #02 (ナンバーゼロツー)
- ◆ カフェラテ ¥600 (¥400)
- ◆ フレーバーティー各種 各 ¥550 (¥400)
(「CHA YUAN(チャユアン)」...フランス・リヨンの人気お茶専門店)
※メニューは別紙をご用意しております。

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。

※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。 ※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。 ※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

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

《単品メニュー》

◆ 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。

※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。 ※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。 ※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)