

ご予約コース・アラカルト

こちらのメニューはご利用前日、正午までに
メニュー事前申込フォームよりお申し込みください。

ロイヤルボックス スペシャルコース

ロイヤルボックスのこだわり抜いた
お料理の中で特別な日にふさわしい
最上のコース

1名様 **12,000円**

ご注文は4名様よりお受けいたします

・和洋中一口オードブル

〔和食：みやぎサーモン塩麴和え
洋食：雲丹と南瓜のムース キャビア添え
中華：海老のマヨネーズ金沙仕立て〕

- ・鮑と蟹肉のスープ
- ・金目鯛唐墨焼き
- ・ふかひれ姿煮XO醬ソース
- ・ロブスターテルミドール
- ・日高見牛サーロインのロースト シャリアピンソース
- ・握り寿司(鮪・鯛・蒸し海老・帆立)
- ・季節のおすすめデザート



ロイヤルボックス カジュアルコース

料理長おすすめの和洋中折衷で
お楽しみいただける
バラエティー豊かなコース

1名様 **8,500円**

ご注文は4名様よりお受けいたします

- ・金華さばスモーク カルパッチョ風
- ・小籠包 海鮮焼売
- ・銀たらの煮付け
- ・海鮮と季節野菜の北京ソース炒め
牛ヒレ肉のソテー 粒マスタードソース
- ・五日あんかけ炒飯
- ・宮城の郷土料理「おくずかけ」



※写真は4名様分です ※価格はすべて税込です ※写真はいずれもイメージです



季節限定メニュー

旬の食材を使用したメニューを揃えました。
彩り豊かな四季折々のお料理をお楽しみください。



ロイヤルボックス限定特製重箱

吟味した食材を彩り豊かに詰め込んだ
お一人様用重箱です。
(季節のお吸い物付き)

1名様 **6,500円**

3月~6月



- ・サーロインステーキ 粒マスタードソース
- ・大海老と帆立のチリソース
- ・あさりと新生姜の混ぜご飯
- ・桜鯛とたけのこ 旬野菜の天婦羅

- ・蟹爪フライ、チーズ春巻き
- ・よだれ鶏
- ・広東焼売
- ・タコ、帆立、わかめ、きゅうりのボン酢ジュレ
- ・銀たらみりん焼き 丸十レモン煮
- ・海老しんじょう、なす、しし唐の揚げ出し
- ・鴨山椒ロースト
- ・タコバジルマリネ
- ・かぼちゃサラダ

7月~



- ・牛肉のバルサミコ煮
- ・大海老と銀杏の炒め
- ・焼きまいたけとみやぎサーモンの炊き込みご飯
- ・三元豚角煮

- ・油淋鶏
- ・クラゲの和え物
- ・海老のフリッターマヨソース
- ・小松菜と油揚げのおひたし
- ・牛たんの味噌煮
- ・銀杏餅 柿玉子
- ・ローストビーフ
- ・帆立マリネ
- ・さつまいもサラダ

季節限定メニュー

旬の食材を使用したメニューを揃えました。
彩り豊かな四季折々のお料理をお楽しみください。

【季節限定3月～6月】

手羽元の
黒胡椒焼き
食べやすく聞いた
手羽元にたっぷりの
黒胡椒をまぶして
焼き上げました。

4人前
2,200円



【季節限定7月～】

目鯛の
味噌漬け焼き
特製の味噌だれで
漬け込んだ淡白な
白身は、柔らかく
美味しく頂けます。

4人前
2,800円



3種の揚げ物
蟹爪フライ・
大豆ミート春巻き・
唐揚げです。

4人前
5,500円



クラゲと野菜の
中華冷菜
大連産の高級クラゲを
使用。最高の食感を
味わってください。

4人前
4,800円

真鯛の
カルパッチョ
グレープフルーツ
ドレッシング
爽やかな
グレープフルーツと
真鯛のハーモニーを
ご堪能下さい。

4人前
2,200円



牛たんの
赤ワイン煮込み
牛たんをじっくり
赤ロホロになるまで
煮込んだ一品。

4人前
6,000円



事前ご予約メニュー

こちらのメニューはご利用前日、正午までに
メニュー事前申込フォームよりお申し込みください。

事前ご予約メニュー



ロイヤルボックス特選オードブル 4人前
和洋中折衷の
特選オードブルです。 **8,500円**



特選刺身盛り合わせ 4人前
近海の魚介と本鮪を
盛り合わせにしました。 **6,500円**



大海老チリソース 4人前
大海老を自家製チリソースで
仕上げました。 **5,000円**



ヤンニョムチキン 4人前
唐揚げに韓国の甘辛ソースを
絡めました。 **3,200円**



ロイヤルボックス 特選握り 1人前
熟練の寿司職人が極上の握りに
仕上げました。 **6,000円**



スタジアムサンド 4人前
カットサンド、ソフトサラミチーズサンド、
たまごサンドの3種類のサンドです。 **3,000円**



海鮮あんかけ焼きそば 4人前
海の幸たっぷりの餡が
しっかり絡む自慢の焼きそばです。 **4,800円**



気仙沼産ふかひれ姿煮 1人前
気仙沼産のふかひれを
やわらかく煮ました。 **4,500円**



お子様お弁当 1人前
ハンバーグ、エビフライなどお子様の
大好きなメニューを盛り込みました。 **2,500円**



国産牛サーロインステーキ重 1人前
玉ねぎと醤油ベースの
特製ソースで仕上げました。 **5,000円**



麻婆豆腐 4人前
本格四川陳式麻婆豆腐です。 **3,200円**



ベースデーケーキ
お誕生日や記念日のお祝いに。
各種プレートも **15cm 18cm**
ご利用いたします。 **4,000円 4,800円**



海鮮ちらし重 1人前
厳選した海の幸を
贅沢に盛り付けました。 **5,000円**



牛たん炭焼 利久 牛たん焼き 4人前(20切)
炭焼きの厚切り牛たんを
ご賞味ください。 **8,000円**



季節のフルーツ盛り合わせ 4人前
旬を感じるフルーツを豪華に
盛り合わせました。 **6,500円**



季節のスイーツ盛り合わせ 4人前
季節によって様々な種類の
スイーツをお楽しみください。 **5,500円**

※価格はすべて税込です ※写真はいずれもイメージです

季節限定メニュー

【季節限定3月～6月】

三陸産わかめの唐揚げ

三陸産わかめを使用したサクサク食感をお楽しみください。

1人前
650円



三陸産
釜揚げしらすと
桜海老の
ペペロンチーノ
近海の新鮮な
しらすと桜海老を
ペペロンチーノ
パスタにしました。

4人前
3,200円

生ハムと オーガニック ペビーリーフの サラタピザ

サラタ仕立てのピザに仕上げました。

4人前
3,500円



三元豚角煮と
季節野菜添え
三元豚バラ肉を
柔らかくなるまでじっくりと
煮上げました。

4人前
2,500円

旬の食材を使用したメニューを揃えました。
彩り豊かな四季折々のお料理をお楽しみください。

【季節限定7月～】

カキフライ

宮城県産の
大粒のカキを
タルタルソースで
お召し上がりください。

4個
2,000円



三種のきのこ
厚切りベーコンの
ペペロンチーノ
旬のきのこの食感を
ベーコンの旨味と
ともにお楽しみください。

4人前
3,200円

ゴルゴンゾーラ ピザ

お好みではちみつを
かけてお召し上がり
ください。
(追加料金+300円)

4人前
3,200円



蒸し点心
(小籠包、野菜焼売)
熱々蒸したて点心を
特製たれでどうぞ。

4人前
1,600円

当日受付 アラカルト

当日受付
アラカルト



一乃庵、牛たん焼き
仙台発祥の牛たん焼きに
南蛮味噌を添えて
お召し上がりください。

4人前
6,500円



漁火 焼きいか
日本酒やビールに
ぴったりの一品です。

4人前
1,800円



仙台あおば餃子
仙台特産の雪菜を生地に
練り込みました。

4人前
1,500円



三種のソーセージ
ブレン、 Chorizo、ガーリック
ソーセージの盛り合わせです。

4人前
2,200円



牛たんつくねと塩焼き鳥
特製タレに漬け焼きした牛たんつくねと
炭火焼き鳥(塩味)をお楽しみください。

4人前
3,200円



ピリパリ唐辛子
パリパリの唐辛子がやみつきに
なります。

4人前
800円



玉こんにゃく
味の染みた山形名物玉こんにゃくです。

3本
650円



シューティングポテト&オニオンリング
サクサク、カリカリの食感で
ついつい手が出る組み合わせです。

4人前
2,500円



串揚げ各種盛り合わせ
海老、豚、蓮根、
うずらの卵の串揚げです。

4人前
3,500円



三角油揚げ
宮城県塩釜市で丁寧に手作りされた
三角油揚げです。

1人前
1,000円



季節の漬物盛り合わせ
季節によって内容が変わります。
詳しくはスタッフへお尋ねください。

4人前
1,200円



チーズの盛り合わせ
スモーク、マーブル、カマンベール、ゴルゴン
ゾーラの4種のチーズをワインと一緒に。

4人前
2,800円



チーズ春巻き
揚げたて熱々。ワインと共に
お召し上がりください。

4人前
1,200円



オーガニックベビーリーフのサラダ
宮城県産有機栽培の
ベビーリーフを使用しました。

4人前
1,800円



ヘルメット茶豆
ビールのお供に定番メニューです。

2人前
1,200円

※価格はすべて税込です ※写真はいずれもイメージです

当日受付 アラカルト

当日受付 アラカルト



海老入り炒飯
プリプリの海老が入った
絶品炒飯です。

4人前
3,200円



太麺ソース焼きそば
食べごたえのある
太麺焼きそばです。

4人前
3,200円



ミートソースパグェッティ
野菜と牛肉の旨味とトマトのkokが
調和したミートソースです。

4人前
3,200円



ミニ醤油ラーメン
お帰りの前のメの一品に
おすすめです。

1人前
650円



焼おにぎり
香ばしく醤油で焼き上げました。

3個
500円



マルゲリータ
チーズ、バジルソース、トマトソースの
シンプルなじりです。

4人前
3,200円



ずんだ餅
すりつぶした枝豆が
色鮮やかな地元宮城
郷土料理です。

1人前
550円



ソフトクリーム
(バニラ/チョコ)

お好きな味を
お選びください。

1人前
550円



ゴマ団子
サクサク、もちもちの
揚げ団子です。

1人前
600円



フォンダンショコラ
中に生チョコが
たっぷり入ったスイーツです。

1人前
650円



ポップコーン
(キャラメル/
バター醤油)

お子様用やおつまみに
おすすめです。

1個
700円

※価格はすべて税込です ※写真はいずれもイメージです

当日受付 アラカルト

ドリンク

ビール	アサヒ スーパードライ	950円
	アサヒ スーパードライ (中瓶)	950円
	キリン 一番搾り (中瓶)	950円
	サッポロ 黒ラベル (中瓶)	950円
	サントリー ザ・プレミアム・モルツ (中瓶)	980円
	アサヒ スーパードライ (1.8ℓピッチャー) ※備え付けのカップで約4杯分	3,000円
アサヒ プレミアム生ビール熟撰 (5ℓ樽) ※備え付けのカップで約10杯分	13,500円	
アサヒ スーパードライ (10ℓ樽) ※備え付けのカップで約20杯分	24,000円	

ノンアルコール	アサヒ ドライゼロ	750円
ハイボール	ブラックニッカ ハイボール	850円

サワー	レモン	各800円
	グレープフルーツ	
	巨峰	
	梅	
	カルピス	

カクテル	モスコミュール	各800円
	カシスソーダ	
	カシスウーロン	
	カンパリソーダ	
	レゲエパンチ	
	ファジーネーブル	

シャンパン	コレクション244 750ml 世界最高峰の老舗シャンパーニュ・メゾン、ルイ・ロデレール。 世界で最も称賛されるシャンパン。	22,000円
-------	--	---------

スパークリング ワイン	ガンチア・グラン・レア・ブリュット 750ml しっかりとした泡立ちとフルーティーさを兼ね備えた 辛口のスパークリングワイン。	5,600円
----------------	---	--------

その他	濃醇梅酒 ロック、ソーダ割り、お湯割り	750円
	ホットワイン (赤)	850円

赤ワイン	カベルネ・ソーヴィニオン (グラス) カベルネ特有の涼しげで複雑な風味が楽しめます。 豊かなコクとタンニンが絶妙で、 余韻にも豊かな香りが残ります。	950円
	ネブリカ・プリミティヴォ 750ml 甘味を感じる果実味と豊かな酸味が特徴の プリミティヴォで仕立てる、パワフルかつフルーティーな 親しみやすい1本です。	6,000円
	ムートン・カデール・ジュ・オーガニック 750ml 味わいのバランスにも優れた新時代の1本。 ぜひお食事とお楽しみください。	7,000円
	クラレンド ルージュ 750ml ボルドーワインならではの重厚さと気品を ぜひご堪能ください。	11,000円
	ルイ・ラトゥール・ジュヴレ・シャンベルタン 750ml 素晴らしい芳香とコクで、多くのワインファンを魅了しています。	26,000円

白ワイン	シャルドネ (グラス) フレッシュで花のようなアロマを持つ 快活なスタイルのワイン。	950円
	トルマレスカ・シャルドネ 750ml イタリヤらしい華やかさ明快な白ワイン。 リッチな果実味と潮風のニュアンスを感じる、 活き活きとした味わいです。	6,000円
	ムートン・カデ・ソーヴィニオン・ブラン 750ml 爽やかな仕上がり。幅広い料理に合わせやすく、 親しみやすい味わい。魅力です。	7,000円
	シモネ・フェブル・シャブリ 750ml フレッシュで花のようなアロマをもつ快活なスタイルのワイン。	9,000円

ミネラル ウォーター ・ 炭酸水	ウィルキンソン (炭酸水) 500ml	300円
	富士山の強炭酸水 500ml	300円
	あづみ野湧水 550ml	350円
	富士山の天然水 500ml	350円
	パリエ (炭酸水) 330ml	550円

※価格はすべて税込です

ドリンク

ウイスキー

ロック・水割り・お湯割りを
ご用意しております

ブラックニッカ	850円
ニッカセクション 700ml 華やかな香りとモルトンの香ばしさ、 滑らかな口当たりとオークの甘さ、 ビターをともなうピートの余韻が特徴の ブレンデッドモルトウイスキーです。	12,000円
仙台宮城峡蒸留所謹製 伊達 700ml 力強く豊かな味わい、優しく柔らかな余韻 宮城県限定のブレンデッドウイスキー。	13,000円
イーグルレア・シングルバレル 10年 700ml SWSC(サンフランシスコ国際スピリッツ品評会)にて 2003年から7年連続の受賞歴を誇る プレミアム・シングルバレル・バーボンウイスキー。	20,000円

焼酎

ロック・水割り・お湯割りを
ご用意しております

焼酎 黒霧島(芋) グラス	700円
薩摩宝山 古々雫(ここだ) (芋) 720ml 木のやさしい温もりをほのかに感じさせる香りと 蒸かし芋を濃縮したような旨さが広がります。	5,500円
吉兆宝山(芋) 720ml 黒麹仕込みならではの旨味がぐんと引き立ち 後口のキレは最高。	7,000円
焼酎 白水(麦) グラス	700円
一粒の麦(麦) 720ml 麦の香ばしさの中にもシャープな立ち香があり コクのある丸い味わいが特徴の本格麦焼酎。	6,000円

日本酒

一ノ蔵 本醸造 180ml 爽やかでさらりとした辛口の本醸造酒 熱燗もご用意しております。	750円
伊達の夢 生貯蔵酒 300ml なめらかな味わい、しっかりとしたコクと旨味 辛口好きの方におすすめ。	1,500円
浦霞 純米吟醸 楽天イーグルスボトル 720ml 豊かな香りと芳醇な味わい、宮城を代表する純米吟醸酒。	7,500円

ソフト ドリンク

ウーロン茶	各700円
オレンジジュース	
グレープフルーツジュース	
アップルジュース	
コカ・コーラ	
ジンジャーエール	
メロンソーダ	
カルピス(ホット/アイス)	各700円
コーヒー(ホット/アイス)	
紅茶(ホット/アイス)	各700円
とうもろこしのひげ茶(340mlペットボトル)	
ウーロン茶(1.8ℓピッチャー)	450円
	2,000円

- 飲食のご提供は内容や運用を変更させていただく場合がございます。
- 季節によりメニューの内容が変更になる場合がございます。
- スタジアム外からの飲食物の持ち込みはご遠慮ください。

※ 価格はすべて税込です