

レストラン アゼリア **夏の冷やし麺フェア**

7/1(水) ▶ 8/31(月) 11:00~14:00

- ・ミニ天丼と冷やしそばセット
 - ・ナスとトマトと生ハムの冷製パスタセット
 - ・胡麻ダレ冷やし麺 豚の角煮のせご飯のセット
- 各種 **¥1,700** (税別) デザート・コーヒー付き

マスターソムリエ 高野豊と楽しむ **7/7(火)** 八戸パークホテル 3階 18:30~

- ワインの夕べ** 会費 **¥10,000**
- ~北マケドニアワインと八戸ワインの饗宴~
- ・ヤマヨのしめ鯖のカルパッチョ仕立て ガスパチョソース (お料理・お飲物付)
 - ・八戸産油目のフィアベーススープ仕立て (消費税・サービス料込)
 - ・三陸産ホタテとエビとカリフラワーのパイ包み焼き バターソース
 - ・八戸産鞠姫牛(まりひめうし)のポワレ 赤ワインソース
 - ・季節のサラダ
 - ・パイナップルとベリーと白ワインゼリー ハチミツのアイスクリーム添え
 - ・コーヒー・パン
- 八戸パークホテル 三春屋にて チケット 好評発売中!!

- 特上 **¥3,500** あったか **¥3,200** (限定100個 ※価格は全て税別)
- うな重 **¥2,800** うなぎ **¥2,600** 弁当
- 電話受付 9:00~18:00
受渡・配達 10:00~19:00
- ご注文について
- 電話・FAX・Web でご注文を承ります。
 - ご予約は3日前までをお願いいたします。
 - 八戸市内に限り1万円以上のご注文で配達いたします。

お問合せ・ご予約は八戸パークホテルまで / TEL:43-1111 FAX:43-0264

八戸パークホテルの **テイクアウトメニュー** (ご予約承り中)

- 【中国料理】古川料理長がつくる **麻婆豆腐&海老チリ弁当 ¥2,000** (税別) お引き渡し/ホテル1Fにて
 - 【西洋料理】八田料理長がつくる **牛サーロインステーキ弁当 ¥2,000** (税別) 市内に限り10,000円以上のご注文で配達いたします。
 - オードブル ¥5,000** (税別) お昼の受取は前日までのご予約。夕方の受取は当日午前中までにご予約ください。
- お問合せ・ご予約は八戸パークホテルまで

ランチメニューの

ご案内

7月



八戸パークホテル

〒031-8570 八戸市吹上1丁目15-90 TEL (0178) 43-1111



レストラン **アゼリア**

ランチタイム

11:00AM~2:00PM

¥1,100 (税別)

(コーヒー、ドリンク付)

1	水	和	ざる中華とおいなりセット
2	木	洋	マスのポワレ 柚子コショウ風味
3	金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
4	土	中	「茄子の四川ピリ辛煮」と「海老の青海苔炒め」
5	日	洋	ビーフストロガノフ レーズンライス添え
6	月	和	ミックスフライ定食
7	火	洋	白身魚のポワレ 枝豆ソース
8	水	和	和定食と豚汁
9	木	洋	海老とチキンのクリーム煮
10	金	和	牛バラ焼き定食
11	土	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
12	日	洋	豚肉の赤ワイン煮込み 夏野菜添え
13	月	和	前菜と釜揚げしらす丼
14	火	洋	マスのピカタ トマトソース

15	水	和	角煮定食
16	木	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
17	金	和	ネギトロ丼 茶碗蒸し付き
18	土	中	「紋甲イカの塩こうじ炒め」と「豚の角煮」
19	日	洋	豚肉のカツレツ チーズ風味
20	月	和	天婦羅定食
21	火	洋	若鶏の煮込み ローマ風
22	水	和	イクラ丼と冷し素麺
23	木	洋	海の幸のパイ包み ウニソース
24	金	和	刺身定食
25	土	中	「海老のチリソース煮」と「牛肉のカキソース炒め」
26	日	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
27	月	和	海の幸丼と煎餅汁
28	火	洋	ポークソテー マスタードソース
29	水	和	和定食と冷麺
30	木	洋	白身魚のグリル バーベキューソース
31	金	和	ミニ天丼とお作りセット