

MEAT GARDEN 八戸パークホテル ミートガーデン

日曜日は
お昼も営業
12:00~15:00
ラストオーダー
14:30

期間中は
毎日開催 **5/17** ▶ **9/13**
開園時間 / 17:00~21:00 ご予約あれば
(料理・ドリンクL.O./20:30) お昼も営業
お問い合わせ・ご予約は八戸パークホテルまで

レストラン アゼリア 夏の冷やし麺フェア

7/1 ▶ **8/31** 11:00~14:00

・ミニ天丼と冷やし麺セット
・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 豚の角煮ご飯セット
各種 **¥1,700** (税別)
デザート・コーヒー付き

お祭り広場

8/1 ▶ **8/2**
17:30~21:00 17:00~20:00

Bridal Fair

8/10 (月祝)
10:00~16:00

お問い合わせ・ご予約は八戸パークホテルまで

広瀬香美 Kohmi Hirose

サマーディナーショー2020

8/8 (土) **¥30,000** (S席)
¥25,000 (A席) お一人様

[ディナー] 16:00
[ショー] 17:30

(コース料理・ドリンク・税・サービス料込)

ランチメニューの

ご案内

8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	土	中	海の幸と季節野菜のあんかけご飯
2	日	洋	白身魚のポワレ 枝豆ソース
3	月	和	ざる中華とおいなりセット
4	火	洋	ハンバーグステーキ スイス風
5	水	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
6	木	洋	パエリア風 シーフードピラフ
7	金	和	ミックスフライ定食(海老・帆立・クリームコロッケ蟹入り)
8	土	中	「茄子の四川ピリ辛煮」と「紋甲イカの青海苔炒め」
9	日	洋	ポークソテー ノルマンド風
10	月	和	和定食と豚汁
11	火	洋	豚肉の赤ワイン煮込み 夏野菜添え
12	水	和	牛バラ焼き定食
13	木	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
14	金	和	海の幸丼ぶりと煎餅汁セット

15	土	中	「海老のチリソース煮」と「牛肉と枝豆の黒胡椒炒め」
16	日	洋	ハンバーグステーキ ハワイ風
17	月	和	前菜と釜揚げしらす丼
18	火	洋	若鶏の煮込み ローマ風
19	水	和	角煮定食
20	木	洋	白身魚と海老のポワレトマトソース
21	金	和	ネギトロ丼 茶碗蒸し付き
22	土	中	「本場麻婆豆腐」と「紋甲イカのマスタード炒め」
23	日	洋	ポークソテー 香草風味ゴマソース
24	月	和	炙り鮭とイクラの親子丼
25	火	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
26	水	和	天婦羅定食
27	木	洋	海の幸のパイ包み ウニソース
28	金	和	刺身定食
29	土	中	「豚の角煮」と「海老の柚子胡椒炒め」
30	日	洋	若鶏の煮込み カレー風味