

薬膳料理の夕べ 9/1 火
 お一人様 START 18:00
¥15,000 (お料理・お飲物付 消費税・サービス料込)
 お問合せ・ご予約は八戸パークホテルまで

BEER GARDEN
 ファイナルパーティー
 9/13 日 お一人様 **¥5,000**
 START 18:00 (お料理・お飲物付・消費税・サービス料込)
 レストラン アゼリア お申込み・お問合せは八戸パークホテルまで

モルドバ共和国の
スパークリングワインを
愉しむ夕べ お一人様
 9/23 水 **¥8,000**
 (お料理・お飲物付 消費税・サービス料込)
 START 18:30
 レストラン アゼリア お問合せ・ご予約は八戸パークホテルまで

月見の宴 (えん) 9/30 水 START 18:30
 お一人様 **¥13,000**
 (お料理・お飲物付・消費税・サービス料込)
 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
9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

Azalea 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	火	洋	ハンバーグステーキ スイス風
2	水	和	焼き鳥丼とミニ塩ラーメン
3	木	洋	白身魚のポワレ エスニック風
4	金	和	若鶏南蛮酢とお作りセット
5	土	中	「茄子の四川ピリ辛煮」と「紋甲イカの塩こうじ炒め」
6	日	洋	ポークソテー 焼きリンゴ添え
7	月	和	ミニイクラ丼と冷し稲庭素麺
8	火	洋	豚肉の赤ワイン煮 イタリア風
9	水	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
10	木	洋	マスのピカタ トマトソース
11	金	和	和定食と豚汁
12	土	中	「海老のチリソース煮」と「牛肉と枝豆の黒胡椒炒め」
13	日	洋	牛肉のストロガノフ ハンガリー風
14	月	和	角煮定食

15	火	洋	若鶏のトマト煮込み ローマ風
16	水	和	前菜と釜揚げしらす丼
17	木	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
18	金	和	ミックスフライ定食
19	土	中	「豚の角煮」と「海老の柚子胡椒炒め」
20	日	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
21	月	和	牛バラ焼き定食
22	火	洋	ポークソテー 香草風味ゴマソース
23	水	和	ネギトロ丼 茶碗蒸し付き
24	木	洋	マスのフライ タルタルソース
25	金	和	天婦羅定食
26	土	中	「海老のチリソース煮」と「牛肉と天津甘栗のオイスターソース炒め」
27	日	洋	ポークソテー ノルマンド風
28	月	和	刺身定食
29	火	洋	若鶏の煮込み カレー風味
30	水	和	海の幸丼と煎餅汁セット