

マスターソムリエ 高野豊と楽しむ **11/11** 水

ワインの夕べ

～日本・チリ・フランスの最先端のワイン 伝統的なワイン～

ハブパークホテル 3階 18:30～

- ・ハブワイナリー 青森ナイアガラ マスターソムリエ高野豊セレクション
- ・クラロソーヴィニヨンブラン マスターソムリエ高野豊セレクション
- ・クラロシャルドネ マスターソムリエ高野豊セレクション
- ・ハブワイナリー キャンベルアーリー マスターソムリエ高野豊セレクション
- ・シャドウグランジュドール お一人様
- ・仙醸クラフトジン桜蔵
- ・紅木花

¥10,000 (お料理・お飲物付 消費税・サービス料込)

BRIDAL FAIR

■ドレス試着会 ■ケーキ試食
■会場見学
■ブライダルアイテム展示コーナー
(引出物・引菓子／婚礼料理展示)

11/15 日 10:00～16:00

webからご来場予約いただくとスムーズにご見学できます！

お問合せ・フェアご予約はハブパークホテルまで

2020 ボージョレ・ヌーボーパーティー

11/21 土 お一人様 **¥8,000**

(お料理・ドリンク付・消費税・サービス料込)

START 18:30～ レストラン アゼリア

お申込み・お問合せはハブパークホテルまで

ハブパークホテルの **テイクアウトメニュー** ご予約 承り中

【日本料理】
松茸ごはん&牛すき焼き弁当 **¥2,400** (税別) お引き渡し／ホテル1Fにて

【日本料理】
牛すき焼き重 **¥1,300** (税別)

・市内に限り10,000円以上のご注文で配達いたします。
・お昼の受取は前日までにご予約ください。

お問合せ・ご予約はハブパークホテルまで

ランチメニューの

ご案内

11月



ハブパークホテル

〒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 (コーヒー、ドリンク付)

¥1,100 (税別)

1日	洋	鶏肉の煮込み ゴボウ添え
2月	和	和定食と豚汁
3火	洋	ハンバーグステーキ スイス風
4水	和	焼き鳥丼とミニ塩ラーメン
5木	洋	ポークソテー 焼きリンゴ添え
6金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
7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」
8日	洋	白身魚のポワレ エスニック風
9月	和	ミニイクラ丼と稲庭素麺
10火	洋	チキンピカタトマトソース
11水	和	ミックスフライ定食
12木	洋	油カレイのポワレ オリーブソース
13金	和	角煮定食
14土	中	「本場麻婆豆腐」と「紋甲イカの塩こうじ炒め」

15日	洋	豚肉の煮込み ピエモンテ風
16月	和	前菜と釜揚げしらす丼
17火	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
18水	和	お刺身定食とアラ汁
19木	洋	マスのポワレ サフランライス添え
20金	和	和定食とおそばのセット
21土	中	「海老のマスタード炒め」と「茄子の四川ピリ辛煮」
22日	洋	ハンバーグステーキ フライエッグ乗せ
23月	和	海の幸丼と煎餅汁セット
24火	洋	若鶏のパン粉焼き コルドンブルー風
25水	和	牛バラ焼き定食
26木	洋	海老と鰯のクリーム煮 フランス風
27金	和	松花堂弁当とすいとん
28土	中	「豚の角煮」と「海老の柚子胡椒炒め」
29日	洋	牛肉のストロガノフ ハンガリー風
30月	和	ネギトロ丼 茶碗蒸し付き