

# アゼリアコース

1つの献立の中に日本料理・西洋料理・中国料理のテイストを感じられる月替わりのコース。前菜、メイン、食事等を各料理長が持ち回る新しいスタイルです。旬の食材を使い、各々の料理の特色を調和させる匠の技をお楽しみください。

八戸パークホテル  
レストラン  
アゼリア  
0178-43-1111

4月  
限定

4,180円<sup>(税込)</sup>

+2,200円でフード & ペアリングコースにグレードアップ！

お食事に合わせたソムリエセレクトワインなどをお楽しみいただけます。



## 和前菜

海老コーン天揚げ  
蓬麩新引きとポテトの串刺し  
牛蒡フライ 桜香塩  
みがきニシンと大根の煮物  
山菜諸ネーズ掛け 玉あられ  
三色団子 筍の子露味噌田楽

## 本日のスープ

## 中国の一皿

海老とセロリの青ネギ炒め  
クリスピースパイス添え

## メイン

牛フィレ肉のストロガノフ風  
バターライス添え

## 季節のサラダ

## デザート

本日の特製デザート

コーヒー

パン

※前菜は内容が変更になる  
場合がございます。