

ご予約承り中 **お花見** 4/1(木)・5/5(木)  
 弁当&オードブル

お引渡し時間 午前10時～午後6時  
 ・市内に限り10,000円以上のご注文で配達いたします。  
 ・商品はホテル1Fにてお引渡しとさせていただきます。  
 ・ご予約は3日前までをお願いいたします。

**春爛漫弁当** (税込) **¥28,000**  
 各オードブル **¥55,000** (税込)

中国オードブル 洋風オードブル

お問合せ・ご予約は八戸パークホテルまで

マスターソムリエ 高野豊と愉しむ **犍姫牛と八戸ワインのタベ**  
 お楽しみ抽選会あり

高野 豊 マスターソムリエ

4/13(火) 18:00 START  
 お一人様 **¥13,000**  
 お料理・お飲物付 (消費税・サービス料込)

お問い合せ・ご予約は八戸パークホテルまで

Menu

- かぶり肉の炙り寿司
- もも肉のロースト サラダ仕立て リンゴのソースで
- 犍姫牛のスペシャルプレート ~バラ肉の赤ワイン煮込みとーロ サーロインステーキ~
- 八戸ワインゼリーとシャーベット フルーツ添え
- 天使のえくぼさんのライ麦パン コーヒーコーナー

Wine List

- ボム・ド・ネージュ~アイスシードル~
- ナイアガラ2019 無濾過 辛口 **新作**
- キャンベル・アーリー ロゼ 2020
- マスカットベリー-A 2019
- マスカットベリー-A 2019 樽熟成
- 青森ナイアガラ2019 甘口

ランチメニューの **ご案内**  
**4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  
 (コーヒー、ドリンク付)

**¥1,210** (税込)

1	木	洋	マスのポワレ 菜花ソース
2	金	和	ミニ天丼とおそばのセット
3	土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉と季節野菜の豆鼓炒め」
4	日	洋	ハンバーグステーキ温泉玉子添え
5	月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
6	火	洋	豚肉の衣焼き スイス風
7	水	和	エビフライ定食
8	木	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
9	金	和	豚丼とミニ塩ラーメン
10	土	中	「本場麻婆豆腐」と「海老の柚子胡椒炒め」
11	日	洋	豚肉の煮込み春野菜添え
12	月	和	ミニうな丼と天婦羅セット
13	火	洋	チキンカツレツ バジルスバゲティ添え
14	水	和	和定食と鯛の潮汁

15	木	洋	ポークソテー粒マスタードソース
16	金	和	三色丼と稲庭うどん
17	土	中	「豚の角煮」と「紋甲イカのマスタード炒め」
18	日	洋	白身魚のポワレ 2種ソース
19	月	和	角煮定食
20	火	洋	ハンバーグステーキ オニオンフライ添え
21	水	和	和定食と豚汁
22	木	洋	若鶏のトマトクリーム煮 ヌードル添え
23	金	和	豚カツ定食
24	土	中	「海老のチリソース煮」と「牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め」
25	日	洋	豚肉の柔らか煮 エスニック風
26	月	和	刺身定食と豚汁
27	火	洋	海老のトマトクリーム煮 アメリカ風
28	水	和	前菜と釜揚げしらす丼
29	木	/	スプリングオーダーランチビュッフェ
30	金	和	ネギトロ丼と茶碗蒸し