

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

6月
限定

4,180^(税込)円

+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

カラスガレイ西京焼、うざく、
蕨辛子醤油 糸賀気、穴子八幡巻、
南瓜新挽揚げに山菜天婦羅

点心2種

「海老とセロリの蒸し餃子」
「肉シューマイ」

魚料理

海老のチリソース煮
ガーリック風味の麺添え

洋食

美保野ポークのソティ ジンジャース

スープ

フカヒレともずくの卵仕立てスープ

ご飯もの

ザーサイ、イクラのせご飯

デザート

本日のデザート

※前菜は内容が変更になる
場合がございます。