

**薬膳料理  
の夕べ**  
9/1(水) 18:00~  
お料理・お飲物付  
**¥15,000** (消費税・サービス料込)  
料理長：古川 猛 [ふるかわ たける]  
二胡演奏：陳 為 [ちん い]  
大黒 亜紗子 [だいこく あさこ]



【ご予約】お昼受取…前日迄、夕方受取…当日午前中迄  
【お引き渡し】ホテル1F (受け取り時間：~19時)  
市内に限り¥10,000以上のご注文で配達いたします

・特上うな重	▶ <b>¥3,780</b>	▶ <b>¥3,850</b>
・うな重	<b>¥3,024</b>	<b>¥3,080</b>
・うなぎ弁当	<b>¥2,808</b>	<b>¥2,860</b>
・オードブル	<b>¥5,400</b>	<b>¥5,500</b>
・牛すきうな重	<b>¥2,916</b>	<b>¥2,970</b>
・牛すき焼き重	<b>¥1,404</b>	<b>¥1,430</b>
・ハンバーグ&サーロイン ステーキ弁当	<b>¥3,240</b>	<b>¥3,300</b>
・タンドリーチキン& サーロインステーキ弁当	<b>¥2,160</b>	<b>¥2,200</b>
八田総料理長がつくる		
・牛サーロインステーキ弁当	<b>¥2,160</b>	<b>¥2,200</b>
・XXLハンバーグ弁当	<b>¥2,160</b>	<b>¥2,200</b>
古川料理長がつくる		
・麻婆豆腐&エビチリ弁当	<b>¥2,160</b>	<b>¥2,200</b>
・チャーハン点心6種弁当	<b>¥1,620</b>	<b>¥1,650</b>

XXLハンバーグ弁当、ハンバーグ&ステーキ弁当は前日までにご予約ください

お問い合わせ・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

(コーヒー、ドリンク付)

**¥1,210** (税込)

1	水	和	ミニ鰻丼と天婦羅
2	木	洋	ハンバーグステーキスイス風
3	金	和	豚丼とミニ塩ラーメン
4	土	中	「豚の角煮」と「海老の紫蘇風味炒め」
5	日	洋	白身魚のポワレエスニック風
6	月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
7	火	洋	ポークソテー焼きリンゴ添え
8	水	和	ミニ天丼と稲庭うどん
9	木	洋	マスのピカタトマトソース
10	金	和	豚トロ丼と厚揚げのきのこあん掛け
11	土	中	「海老のチリソース煮」と「牛肉のオイスターソース炒め」
12	日	洋	豚肉の赤ワイン煮イタリア風
13	月	和	エビフライ定食
14	火	洋	若鶏のトマト煮込みローマ風

15	水	和	にぎり寿司とおそばのセット
16	木	洋	海の幸のパイ包み焼きウニソース
17	金	和	和定食と豚汁
18	土	中	「本場麻婆豆腐」と「紋甲イカの青海苔炒め」
19	日	洋	若鶏のソテー和風ソース森のキノコ添え
20	月	和	ランチビュッフェ
21	火	洋	ポークソテー香草風味ゴマソース
22	水	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
23	木	洋	マスのフライタルタルソース
24	金	和	豚バラ豆乳鍋とお刺身
25	土	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
26	日	洋	ポークソテーノルマンド風
27	月	和	前菜と角煮丼
28	火	洋	若鶏の煮込みカレー風味
29	水	和	海鮮丼と煎餅汁
30	木	洋	豚肉の煮込みマスタードソース