

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

11月
限定

4,180円^(税込)

ディナータイム限定

17:00～21:00 (L.O.19:30)

+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。



先付
阿房宮と茸の錦秋和え

前菜
真鱈紅葉焼 柿と大根の膾
季節の揚げ物 もずく酢

向付
本日のお刺身三点盛り

小鍋
塩ちゃんこ鍋

炒物
海老の炒め
～ウニとチェダーチーズの香り～

焼物
牛肉のペルシアードフライ
赤と緑のソース

食事
ミニイクラ丼

デザート
本日のデザート
コーヒー

※内容は変更になる
場合がございます。