



HACHINOHE
PARKHOTEL

八戸ワイン産業振興プロジェクト応援企画催事 第14弾



はちのへワイナリー

Hachinohe Winery Inc. Since 2017

マスターソムリエ 高野豊と愉しむ ワインのタベ

～ 青森県産食材と八戸ワインのマリアージュ～



2022

5/26 木

START 18:00～

お一人様

12,000円

お料理・お飲物・お土産ワイン付
(消費税・サービス料込)

第1部 午後5時～ セミナー(裏面)にも、是非ご参加ください。



マスターソムリエ
高野豊

Menu

- ◆ 青森県産卵を使った玉ねぎのフラン ウニ風味
- ◆ シーフードのカルパッチョ仕立て 八戸イチゴのソース
- ◆ 青森県産リンゴの冷製スープ
- ◆ 新郷の紅サーモンの白ワイン蒸し グリーンソース
- ◆ 美保野ポークのカツレツ ミラノ風
- ◆ 毬姫牛もも肉の赤ワイン煮 温野菜添え
- ◆ チーズデイの熟成チーズ盛り合わせ
- ◆ 南郷のブルーベリームースとハチミツのアイスクリーム
- ◆ 八戸の海藻入りパン



Select wine



八戸ワインと
弊社専任アドバイザー
マスターソムリエ高野豊
セレクトワインの饗宴を
お楽しみください！

主催: 八戸パークホテル 協賛: 八戸ワイナリー(株) 後援: 八戸市 協力: チーズデイ・ワイン専門店 VIN+

新型コロナウイルス感染症対策

ソーシャルディスタンスレイアウト&飛沫防止アクリル板の設置で安心のコロナ対策

- ホテル入館口にサーマルカメラを設置し、検温を実施しております。
- アルコール消毒液を各フロア・ロビー・宴会場・化粧室などに増設しております。
- 従業員は接客時にマスクやフェイスガードを必要に応じて着用しております。
- 会場内は常に換気しております。

お問合せ・ご予約は八戸パークホテル tel.0178-43-1111

MIYAGO
HOLDINGS