

レストラン アゼリア 冷やし麺フェア
7/1金~8/31水 ¥1,980 [サービス料 消費税込]

八戸パークホテル開業50周年記念

Mr.マリック
サマーディナーショー
2022

8/24水

[ディナー]18:00
[ショー]19:00

S席 ¥20,000

A席 ¥18,000

お料理 / お飲物 / 税 / サービス料 込

八戸発「カネク酒造」の
クラフトビールが
飲める! 愉しめる!

話題の地ビールを各種提供します



真夏の超魔術

新型コロナウイルス感染症対策

- サーマルカメラの設置・検温の実施 ●アルコール消毒液の増設
- 必要に応じ接客時マスク・フェイスガード着用 ●会場の常時換気

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

8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

¥1,331 (消費税・サービス料込) (コーヒー、ドリンク付)

1月	和	海鮮丼と煎餅汁
2火	洋	白身魚のポワレ枝豆ソース
3水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
4木	洋	ハンバーグステーキスイス風
5金	和	松花堂弁当 冷やし茶碗蒸し付き
6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」
7日	洋	豚肉の赤ワイン煮込み夏野菜添え
8月	和	前菜とミニちらし寿し
9火	洋	パエリア風シーフードピラフ
10水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
11木	洋	ポークソティーノルマンド風
12金	和	ミニ天井と冷し稲庭うどん
13土	中	「豚の角煮」と「紋甲イカの青海苔炒め」
14日	洋	若鶏の煮込みローマ風

15月	和	牛バラ焼き定食
16火	洋	海の幸の白ワイン蒸し海藻添え
17水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
18木	洋	ハンバーグステーキハワイ風
19金	和	松花堂弁当 冷やし茶碗蒸し付き
20土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉の黒胡椒ソース炒め」
21日	洋	ポークソティー香草風味ゴマソース
22月	和	和定食と豚汁
23火	洋	白身魚と海老のポワレトマトソース
24水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
25木	洋	若鶏のソティー和風ソース森のキノコ添え
26金	和	ミニ鰻丼と天婦羅セット
27土	中	「茄子としめじの四川ピリ辛煮」と「海老の柚子胡椒炒め」
28日	洋	若鶏の煮込みカレー風味
29月	和	エビフライ定食
30火	洋	海の幸のパイ包みウニソース
31水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯