

薬膳料理 の夕べ

料理長 古川 猛



9/1(木) ¥15,000

START 18:00~ (お料理・お飲物付) (サービス料・消費税込)
menu

真鯛とサーモンのオードブル広東スタイル 真珠の粉と共に
豚スペアリブと朝鮮人参の薬膳スープ
気仙沼産「アカヒレの姿煮」鮑添え 杜仲(トチュウ)入りオイスターソース風味
帆立の雲呑(ワンタン) 蒸し 黒キクラゲと玉白キクラゲを添えて
「県産牛のローストビーフ」と「黒トリュフ入り肉団子の煮込み」を一皿に
黒ニンニクを使った「本場麻婆豆腐」ご飯添え
本日のデザート
本日の中国茶「マスカットの香るウーロン茶」 ※写真はイメージです



フイヤベースフェスタ 9/1(木) 10/31(月)
11:00~14:00 / 17:00~19:00 (L.O) 20:00 (C.L)

秋のアゼリアコース 9/1(木) 10/31(月)
お一人様 11:00~14:00
¥6,000 (サービス料・消費税込) 17:00~19:00 (L.O)
20:00 (C.L)

ミートガーデンファイナル 9/11(日)
お一人様 17:00~
¥5,000 (お料理・お飲物・消費税込)

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



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	木	洋	ハンバーグステーキスイス風
2	金	和	海鮮丼と煎餅汁
3	土	中	「紋甲イカの青海苔炒め」と「豚の角煮」
4	日	洋	ポークソテー焼きリンゴ添え
5	月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
6	火	洋	白身魚のポワレエスニック風
7	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
8	木	洋	マスのピカタトマトソース
9	金	和	牛バラ焼き定食
10	土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉の豆豉(トウチ)炒め」
11	日	洋	豚肉の赤ワイン煮イタリア風
12	月	和	前菜とちらし寿し
13	火	洋	若鶏のトマト煮込みローマ風
14	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯

15	木	洋	海の幸のパイ包み焼きウニソース
16	金	和	ミニ天丼と稲庭うどん
17	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」
18	日	洋	若鶏のソテー和風ソース森のキノコ添え
19	月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
20	火	洋	ポークソテー香草風味ゴマソース
21	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
22	木	洋	マスのフライタルタルソース
23	金	和	ミニ鰻丼と天婦羅セット
24	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」
25	日	洋	ポークソテーノルマンド風
26	月	和	海老フライ定食
27	火	洋	若鶏の煮込みカレー風味
28	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
29	木	洋	豚肉の煮込みマスタードソース
30	金	和	和定食と豚汁