

第12回 八戸ワイン
産業振興セミナー

11/9(水)

時間 17:00~17:45
(開場/16:30)

会場 八戸パークホテル

定員 30名様

会費 無料【お申込制】

お申込み・
お問い合わせ

11/8(火)
17:00まで

八戸市 農林水産部農業経営振興センター

TEL:0178-27-9163 FAX:0178-27-9166

E-mail:nokei@city.hachinohe.aomori.jp

①お名前②ご住所③お電話番号をお知らせください。

「サワーを作って分かった高級食用ブドウと
ワイン専用ブドウの特性」
「チーズはワインか日本酒か検証しました」

次第(予定)
・開会・主催者挨拶・講演

講師
マスターソムリエ 高野 豊氏



マスターソムリエ高野豊と楽しむ
カリフォルニアワイン&
八戸ワインのタバ

八戸ワインで消費拡大
八戸市ワインチケットで参加
できます。

11/9(水)

時間 18:00~ 会場 八戸パークホテル
お一人様 (3F ロイヤルホール)

¥12,000 お土産八戸ワイン付
(消費税・サービス料込)



※商品はイメージです。



ボージョレ・ヌーヴォーパーティ

11/23(水・祝)

お一人様

時間 18:00~ ¥8,000 (お料理・お飲物
消費税・サービス料込)

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

11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	火	洋	鶏肉の煮込み御坊添え
2	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
3	木	洋	ハンバーグステーキスイス風
4	金	和	海鮮丼と煎餅汁
5	土	中	「海老とキクラゲのマスタード炒め」と「茄子としめじの四川ピリ辛煮」
6	日	洋	ポークソテー焼きリンゴ添え
7	月	和	にぎり寿しとおそばのセット
8	火	洋	白身魚のポワレエスニック風
9	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
10	木	洋	チキンピカタトマトソース
11	金	和	松花堂弁当と豚汁
12	土	中	「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物三品」
13	日	洋	白身魚のポワレ オリーブソース
14	月	和	牛バラ焼き定食

15	火	洋	マスのポワレ サフランライス添え
16	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
17	木	洋	海の幸のパイ包み焼きウニソース
18	金	和	ミニ天丼と稲庭うどん
19	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」
20	日	洋	豚肉の煮込み イタリア風
21	月	和	ミニ鰻丼と天婦羅
22	火	洋	若鶏のパン粉焼きコルドンブルー風
23	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
24	木	洋	ハンバーグステーキ フライエッグ乗せ
25	金	和	海老フライ定食
26	土	中	「豚の角煮」と「紋甲イカの青海苔炒め」
27	日	洋	牛肉のストロガノフハンガリー風
28	月	和	和定食と豚バラ豆乳鍋
29	火	洋	海老と的鯛のクリーム煮 フランス風
30	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯