

レストランアゼリア
 シン ネンクァイリィ ワン シン ルゥ イー
新年快樂・万事如意
 ~旧正月のお祝い~

1/22日(日) 一人様
 START 17:30~ **¥6,000** (お料理・消費税・サービス料込)
 ※飲み放題は 2,420 円(消費税・サービス料込)にてお付けできます。

ホテルの人気料理をテイクアウト



牛サーロイン
ステーキ弁当

テイクアウト

¥2,376 / 館内ご飲食 **¥2,420**



麻婆豆腐&
エビチリ弁当

テイクアウト

¥2,376 / 館内ご飲食 **¥2,420**

12月24日から1月3日までお休みとさせていただきます。

- ・市内に限り¥10,000円以上のご注文で配達いたします。
- ・商品はホテル1Fにてお引き渡しとさせていただきます。(受け取り時間は19時までです)
- ・お昼の受取は前日までのご予約、夕方の受け取りは当日午前中までにご予約ください。
- ・テイクアウトの場合消費税8%、館内でご飲食の場合消費税10%です(表記は税込価格です)

お問合せ・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

1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日	洋	豚肉の柔らか煮エスニック風
2月	和	祝膳と雑煮
3火	洋	チキンソテー和風ソース
4水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
5木	洋	白身魚のトマト入り白ワイン蒸し デュグレレ風
6金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
7土	中	「茄子としめじの四川ピリ辛煮」と「紋甲イカの青海苔炒め」
8日	洋	ハンバーグステーキフライエッグ乗せ
9月	和	海鮮丼と煎餅汁
10火	洋	海の幸のグラタンフロレンス風
11水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
12木	洋	白身魚のポワレトマトとパセリ入り白ワインソース
13金	和	牛バラ焼き定食
14土	中	「豚の角煮」と「海老の柚子胡椒炒め」

15日	洋	鶏肉の煮込み 牛蒡添え
16月	和	ミニ鰻丼と天婦羅セット
17火	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
18水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
19木	洋	チキンカツレツ バジルスパゲティ添え
20金	和	にぎり寿司とミニ塩ラーメン
21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」
22日	洋	ポークソテー 粒マスタードソース
23月	和	松花堂弁当と豚汁
24火	洋	マスのポワレ サフランライス添え
25水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
26木	洋	ハンバーグステーキ チーズ焼き
27金	和	海老フライ定食
28土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉の黒胡椒ソース炒め」
29日	洋	豚肉の赤ワイン煮 マスタードソース
30月	和	和定食とおそばのセット
31火	洋	ますのフライ タルタルソース