


**ハ戸ブイヤベースフェスタ** レストランアゼリア  
**2/1水~3/31金 ¥4,200** (税・サービス料込)  
 11:00~14:00 / 17:00~19:00 (L.O.)  
 メニュー 前菜盛り合わせ / ハ戸ブイヤベース  
 ハ戸前沖サバの焼きリゾット / ブイヤベーススープで  
 本日のデザート / コーヒー




**ひなまつり御膳** レストランアゼリア  
**3/1水~3/31金 ¥2,560**  
 11:00~14:00  
 コーヒー付き  
 先付 / 前菜 / 御椀 / 向付 / 強肴 / 蒸し物 / 揚げ物 (税・サービス料込)  
 ちらし寿司 / デザート \* 甘酒のご用意もあります。  
 ※準備にお時間を頂くのでご予約がおすすめです。  
 ※仕入れの状況により、内容は変更になる場合がございます。



**門出を祝うハッピーロール** 限定100本  
 長さ50cmの丸ごとロールケーキ。  
 5種類のフルーツとこだわりの  
 生クリームをふわふわのスポンジで  
 優しく包みました。  
**販売期間 3/1水~3/31金 ¥4,500** (税込)  
 ・お引渡しはご来館のみです。・ご予約は3日前までにお願いいたします。



**美酒 弥生** 3/28火 18:00~  
 お一人様 **¥12,000**  
 ハ戸パークホテルオリジナル会席料理  
 (オリジナルグラス付)  
 お飲物付(消費税・サービス料込)

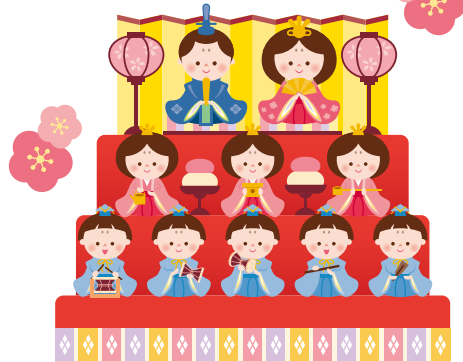


お問い合わせ・ご予約はハ戸パークホテルまで

ランチメニューの

ご案内

3月



ハ戸パークホテル

〒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	水	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
2	木	洋	マスのムース詰め 白ワインソース
3	金	和	海老丼と稲庭うどん
4	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」
5	日	洋	ハンバーグステーキ 温泉玉子添え
6	月	和	海鮮丼と煎餅汁
7	火	洋	マスのフライ タルタルソース
8	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
9	木	洋	ポークソテー 粒マスタードソース
10	金	和	牛バラ焼き定食
11	土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉の黒胡椒ソース炒め」
12	日	洋	豚肉の赤ワイン煮 春野菜添え
13	月	和	ミニ天丼とお刺身
14	火	洋	チキンソテー ローマ風

15	水	和	ネギトロ丼と茶碗蒸し
16	木	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
17	金	和	ミニ鰻丼と天婦羅
18	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」
19	日	洋	チキンカツレツ バジルスパゲティ添え
20	月	和	にぎり寿しとミニ塩ラーメン
21	火	洋	小海老のトマトクリーム煮 アメリカ風
22	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
23	木	洋	海の幸の白ワイン蒸し 菜花ソース
24	金	和	松花堂弁当と豚汁
25	土	中	「豚の角煮」と「海老の柚子胡椒炒め」
26	日	洋	豚肉の煮込み パイ包み焼き
27	月	和	海老フライ定食
28	火	洋	海老と白身魚のクリーム煮 フランス風
29	水	和	和定食とおそばのセット
30	木	洋	ハンバーグステーキ チーズ焼き
31	金	和	美保野ポーク豚肩ロースの生姜焼き