

緑に囲まれたホテル庭園でお肉を満喫しよう!!

MEAT GARDEN

オープニングパーティー 一人様

5/27 ± 18:30~ **¥6,000**
(お料理・お飲物・消費税・サービス料込)



第10回 八戸前沖 ふぐを愉しむ夕べ (ドリンク込)

5/29 月 開場17:30~ お一人様 開宴18:00~ **¥18,000**

第10回 ふぐ福まつり 5/10 水 ▶ 6/24 ±

ご提供コースは3日前まで要予約

【たら福コース】お一人様 **¥11,000** (税込)

5月のスペシャルランチ 水曜日はお休みです。

¥2,486
(消費税・サービス料込)

- ・本日のスープ
- ・牛肉の赤ワイン煮と舌平目のムース詰め白ワイン蒸し
- ・季節のサラダ
- ・パンorライス
- ・デザート
- ・コーヒー



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

5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
(土日祝祭日は平日日替りランチはお休みさせていただきます。)

スープ・サラダ・ライス・パンはおかわりを出来ますのでお申し付け下さい。

平日日替りランチ **¥1,381** (消費税・サービス料込/コーヒー付)

| | | |
|-----|---|----------------------|
| 1月 | 和 | 松花堂弁当 茶碗蒸し付き |
| 2月 | 火 | マスのチーズパン粉焼き トマトソース |
| 8月 | 和 | 海老丼と冷麺のセット |
| 9月 | 火 | ポークソテー レフォールソース |
| 10月 | 水 | 和定食と冷やし中華のセット |
| 11月 | 木 | 白身魚のポワレ バジルソース |
| 12月 | 金 | 牛バラ焼き定食 |
| 15月 | 和 | 松花堂弁当と豚汁 |
| 16月 | 火 | シーフードフライ タルタルソース |
| 17月 | 水 | 牛肉と季節野菜のあんかけご飯 |
| 18月 | 木 | チキントマトソース煮 ローマ風 |
| 19月 | 金 | ミニ天丼とじじみラーメン |
| 22月 | 和 | ネギトロ丼と茶碗蒸し |
| 23月 | 火 | チキンソテー 和風ソース 森のキノコ添え |
| 24月 | 水 | にぎり寿しとザルそば かき揚げ付き |

海鮮中国雑炊 コーヒー付 **¥1,321** (消費税・サービス料込) 月曜日はお休みです。
(押し麦とクコの実入り)

| | | | |
|-----|---|-----------------------|---------------------|
| 25月 | 木 | 洋 | ポークソテー ジンジャーソース |
| 26月 | 金 | 和 | 海老フライ定食 |
| 29月 | 和 | 岩手南部高原豚肩ロースの生姜焼きと冷し素麺 | |
| 30月 | 火 | 洋 | 海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え |
| 31月 | 水 | 中 | 海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯 |

土日祝祭日は **プレミアムランチ ¥1,996** (消費税・サービス料込) (デザート・コーヒー付)

| | | | |
|-----|---|---|-----------------------------|
| 3月 | 水 | 中 | 「海老のチリソース煮」と「豚肉のXO醤ソース炒め」 |
| 4月 | 木 | 洋 | ハンバーグステーキ ハワイ風 |
| 5月 | 金 | 和 | ミニ鰻丼と天婦羅と茶碗蒸し |
| 6月 | 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」 |
| 7月 | 日 | 洋 | 豚肉の煮込み 春野菜添え |
| 13月 | 土 | 中 | 「紋甲イカと季節野菜のマスタード炒め」と「豚角煮」 |
| 14月 | 日 | 洋 | ポークソテー 粒マスタードソース |
| 20月 | 土 | 中 | 「豚肉の黒胡椒炒め」と「海老のチリソース煮」 |
| 21月 | 日 | 洋 | 煮込みハンバーグ アゼリア風 |
| 27月 | 土 | 中 | 「牛肉と季節野菜の麻辣炒め」と「海老と豆腐の煮込み」 |
| 28月 | 日 | 洋 | 豚肉の柔らか煮 エスニック風 |

平日日替りランチお客様限定 デザート **¥181** (消費税・サービス料込) でご注文頂けます。