

八戸パークホテル

レストラン  
アゼリア

0178-43-1111

9月  
限定



# アゼリアコース

1つの献立の中に日本料理・西洋料理・中国料理のテイストを感じられる月替わりのコース。前菜、メイン、食事等を各料理長が持ち回る新しいスタイルです。旬の食材を使い、各々の料理の特色を調和させる匠の技をお楽しみください。

4,598円 (税・サービス料込)

+2,420円で**フード&ペアリングコース**にグレードアップ！  
お食事に合わせたソムリエセレクトワインなどをお楽しみいただけます。



## 和前菜

当日のお刺身一品  
炙りメカジ 味噌マヨ  
海老と松前昆布の身上  
季節野菜  
う玉とベーコンのパン粉揚げ

## 点心3種

海老餃子 錦糸焼売 翡翠餃子

## 洋食

舌平目のムース詰めと  
エビの白ワイン蒸し  
ウニソース

## 炒め物

牛肉と銀杏の麻辣醬炒め

## スープ

フカヒレとズワイ蟹の卵白スープ

## ご飯

エビあんかけご飯

## デザート

本日のデザート

※前菜は内容が変更になる場合がございます。