

レストラン **アゼリア** キュイジーヌ フランセーズ **Cuisine française**

11/1(水) ▶ 30(木) お一人様 **6,000円**  
 17:00▶19:00(L.O) お料理・消費税・サービス料込

前日までのご予約制 **8,000円**  
 お好きな時間にご予約頂けます。 ドリンク付 お料理・消費税・サービス料込

マスターソムリエ 高野豊と楽しむ **ワインの夕べ**

11/21(火) お一人様 **15,000円**  
 START 18:00~ お料理・お飲物・お土産ワイン付 (消費税・サービス料込)

第1部午後5時~ セミナー(無料)にも、是非ご参加ください。

**Menu(予定)**

- ◆コンビーフのリエット 香草サラダ添え
- ◆ワインしめさばのカルパッチョ (マルカネ水産)
- ◆アイナメのポワレ パセリとトマト入りシャンパンソース
- ◆ソフトシェルクラブのユーリンソース
- ◆毬姫牛ロース肉のステーキ トリュフソース
- ◆季節のサラダ
- ◆アップルパイとカボチャのアイスクリーム フルーツ添え
- ◆パン(オリーブオイル)
- ◆チーズ(チーズデイ)

マスターソムリエ ゲストソムリエール  
 高野 豊 佐々木 信子

**八戸パークホテルにてチケット好評発売中!**

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

レストラン **アゼリア** スープ・サラダ・ライス・パンはおかわりを出来ますのでお声掛け下さい。

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。)

平日日替りランチ **¥1,380** (消費税・サービス料込/コーヒー付)

1(水)中	海老と紋甲イカのおんかけご飯
2(木)洋	ハンバーグステーキ スイス風
6(月)和	ミニ鰻丼と天婦羅
7(火)洋	ポークソテー 焼きリンゴ添え
8(水)和	和定食とおそばのセット
9(木)洋	チキンピカタ トマトソース
10(金)和	海老丼とすいとん入りキノコ汁
13(月)和	牛バラ焼き定食
14(火)洋	マスのポワレ サフランライス添え
15(水)中	牛肉のおんかけご飯
16(木)洋	ポークソテー ノルマンド風
17(金)和	海鮮丼と煎餅汁
20(月)和	にぎり寿しと海老天そば
21(火)洋	若鶏のパン粉焼き コルドンブルー風

海鮮中国雑炊 コーヒー付 **¥1,319** (消費税・サービス料込)でご注文頂けます。(押し麦とココの実入り)

22(水)和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
24(金)和	ミニ天丼と稲庭うどん
27(月)和	和定食と豚汁
28(火)洋	海老と的鯛のクリーム煮 フランス風
29(水)中	紋甲イカと海老のおんかけご飯
30(木)洋	若鶏のトマト煮込み ローマ風

土日祝祭日は **プレミアムランチ ¥1,995** (消費税・サービス料込) (デザート・コーヒー付)

3(金)和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
4(土)中	海老と季節野菜のマスタード炒めとなすとしめじの四川ピリ辛煮
5(日)洋	白身魚のポワレ エスニック風
11(土)中	海老のチリソース煮と豚肉の黒胡椒炒め
12(日)洋	豚肉の煮込み イタリア風
18(土)中	豚角煮と紋甲イカの青海苔炒め
19(日)洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
23(木)洋	ハンバーグステーキ フライエッグ乗せ
25(土)中	海老のチリソース煮 点心蒸し物三品
26(日)洋	牛肉のストロガノフ ハンガリー風

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。