

# 八戸ブイヤベースフェスタ 2024

2/1<sub>木</sub> ~ 3/31<sub>日</sub> お一人様 ¥4,235 (消費税・サービス料込)



モクズガニの出汁が活きる濃厚スープで八戸魚介を堪能。

八戸パークホテル定番のレシピ、モクズガニ出汁の濃厚なスープに今年もこだわります。

八戸魚介の個性と旨味を引き出すため、仕込み段階から火入れまで丁寧な仕事を心がけています。

## Menu

前菜盛り合わせ

八戸ブイヤベース

チーズリゾット

県産焼きリンゴをのせて

デザート

コーヒー



### 2度おいしい食べ方

チーズリゾット 県産焼きリンゴをのせて

ブイヤベーススープで炊きこんだチーズリゾットの上にソテーした青森県産紅玉をのせました。紅玉の香り、甘味、酸味がスープと絶妙な相性で、爽やかなおいしさを演出します。

~ブイヤベースにルイユを入れて~

付け合わせの「ルイユ」でブイヤベースの味を変えながら、最後までお楽しみいただけます。

八戸ブイヤベースフェスタ 2024 HP▶



八戸パークホテル

TEL.0178-43-1111 八戸市吹上1丁目15-90