

アゼリアコース

八戸パークホテル

レストラン
アゼリア

0178-43-1111

7月
限定

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)

+2,500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。



アミューズ
コンビーフのリエット

前菜
鮎酒盗焼 ミニトマトマリネ
みがきニシン醤油漬
とうもろこし 焼茄子 アカモク

本日のスープ

中国の一品
海老と季節野菜のピリ辛炒め

メイン
牛フィレ肉のストロガノフ風
バターライス添え

季節のサラダ

デザート
本日の特製デザート

コーヒー

パンまたはライス

