

東通村 FAIR 定員 150名様
 7/11(木) お人様 ¥15,000
 START 18:00~ お料理・お飲物付き(税サービス料込)
 今年も八戸市で開催 物産品販売コーナー/1階ロビーは 16:00~20:30まで

緑に囲まれたホテル庭園でお肉を満喫しよう!!
MEAT GARDEN
 八戸パークホテル ミートガーデン2024
 6/1(土)~9/16(月祝) お人様 生ラムジンギスカンコース ¥4,030円~
 【開園時間】17:00~21:00 (ドリンク別)
 料理・ドリンクL.O. 20:00 (消費税・サービス料込)
 (ご予約があればお昼も営業)
 日曜日のみ 12:00~15:00/L.O.14:00 ※日曜日は夜の営業時間が変わります。
 17:00~20:00/L.O.19:00

夏土用の丑の日は 7/24(水)・8/5(月)
 うなぎが二段入った贅沢な一品
 特上うなぎ ¥4,428円 (税別価格 4,100円)
 うなぎ重 ¥3,672円 (税別価格 3,400円)
 うなぎ弁当 ¥3,240円 (税別価格 3,000円)
 電話受付 9:00~18:00
 受渡・配達 11:00~19:00
 TEL:0178-43-1111
 ●電話、FAX、Webでご注文を承ります。
 ●ご予約は3日前までをお願いいたします。
 ●八戸市内に限り5個以上のご注文で配達いたします。
 ●表示価格はテイクアウトの場合の価格になります。館内ご飲食の場合は10%の税率に変更となります。

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
7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。)
 平日日替りランチ ¥1,500 (消費税・サービス料込/コーヒー付)

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。

1月	和	にぎり寿司とおそばのセット
2火	洋	ポークソテー バーベキューソース
3水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
4木	洋	マスのポワレ 柚子コショウ風味
5金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
8月	和	海老丼と海藻ラーメン
9火	洋	若鶏の煮込み ローマ風
10水	中	カニ玉ご飯と点心蒸し物2種
11木	洋	白身魚のポワレ 枝豆ソース
12金	和	ミニ天丼とお刺身
16火	洋	マスのピカタ トマトソース
17水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
18木	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
19金	和	牛バラ焼き定食
22月	和	松花堂弁当 冷し茶碗蒸し付き

海鮮中国雑炊 コーヒー付 ¥1,400 (消費税・サービス料込)で
 (押し麦とクコの実入り) ご注文頂けます。

23火	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
24水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
25木	洋	エビのトマトソース煮 アメリカ風
26金	和	和定食と豚汁
29月	和	海老フライ定食
30火	洋	マスのフライ タルタルソース
31水	中	牛肉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 ¥1,995 (消費税・サービス料込)
 (デザート・コーヒー付)

6土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉と季節野菜の黒胡椒炒め」
7日	洋	牛肉の赤ワイン煮 夏野菜添え
13土	中	「紋甲イカと季節野菜の青海苔炒め」と「豚角煮」
14日	洋	県産豚肉のカツレツ チーズ風味
15月	和	ミニ鰻丼と天婦羅 冷し茶碗蒸し
20土	中	「海老のチリソース煮」と「鶏唐揚げのピリ辛甘酢ソース」
21日	洋	ハンバーグステーキ スイス風
27土	中	「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物3種」
28日	洋	県産豚ロースのソテー ジンジャーソース

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