

八戸パークホテル

レストラン
アゼリア
0178-43-1111

8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)

+2,500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。



先付

烏賊と旬菜の玉葱ドレッシング

前菜

鯨塩焼 カリフラワーオーロラソース
枝豆 鰻ざく とうもろこし
鴨パストラミクリームチーズ巻

向付

本日の鮮魚 三種盛り

中国の一品

海老と紋甲イカの四川煮込み
ズッキーニ

洋食の一皿

牛肉の赤ワイン煮
夏野菜のグリル添え

吸物

鰻入りつみれ 素麺 白髪葱

食事

モロヘイヤ ご飯 ウ玉 わさび

香々

デザート

本日のデザートと果物

※先付、前菜は内容が変更になる場合がございます。