

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) 月祝 生ラムジンギスカンコース
お一人様 **4,030円**~
(ドリンク別)
(消費税・サービス料込)

【開園時間】17:00▶21:00
料理・ドリンクL.O. 20:00
(ご予約があればお昼も営業)

日曜日 12:00▶15:00 / L.O.14:00 ※日曜日は夜の営業
のみ 17:00▶20:00 / L.O.19:00 時間が変わります。

あおり **和牛** の夕べ

8/22(木) 18:00 START
会場 / 八戸パークホテル3階
ロイヤルホール

Menu
あおり和牛のコールビーフサラダ パルサミソース
あおり和牛の炙り寿司
あおり和牛のすき焼き
あおり和牛のピリ辛甘酢ソース
あおり和牛のサーロインステーキ 和風ソース
白胡麻のبرانمانジェ 小豆添え
コーヒーコーナー

お一人様 **13,000円**
(サービス料・消費税込)

注)会場内及びロビーでの喫煙はご遠慮ください。
当日お車を運転される方へのお酒類の提供は、
固くお断りいたします。

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
8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。)

スープ・サラダ・ライス・
パンはおかわりを出来
ますのでお掛け下さい。

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

1	木	洋	白身魚のポワレ 枝豆ソース
2	金	和	ミニ鰻丼と天婦羅
5	月	和	海老丼と冷麺
6	火	洋	マスのポワレ 柚子コショウ風味
7	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
8	木	洋	ハンバーグステーキ スイス風
9	金	和	牛バラ焼き定食
13	火	洋	ポークソテー 香草風味ゴマソース
14	水	中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
15	木	洋	若鶏の煮込み ローマ風
16	金	和	ミニ天丼とお刺身
19	月	和	ザル中華とミニ海鮮丼
20	火	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
21	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
22	木	洋	白身魚と海老のポワレトマトソース

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	金	和	海老フライ定食
26	月	和	和定食と豚汁
27	火	洋	海の幸のパイ包み ウニソース
28	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
29	木	洋	ハンバーグステーキ フライドエッグ添え
30	金	和	にぎり寿しとしじみラーメン

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	土	中	「紋甲イカの青海苔炒め」と「豚角煮」
4	日	洋	豚肉の赤ワイン煮 夏野菜添え
10	土	中	茄子と冬瓜のピリ辛煮とエビと季節野菜のマスタード炒め
11	日	洋	県産豚肉のカツレツ チーズ風味
12	月	和	松花堂弁当 冷し茶碗蒸し
17	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
18	日	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
24	土	中	「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物3種」
25	日	洋	県産豚ロースのソテー ジンジャーソース
31	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」

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。