



HACHINOHE
PARKHOTEL



HASSEN

FESTA



2024
10/2 水

お一人様 ¥15,000
お料理・お飲物付き(税サービス料込)
START 18:00~

八戸パークホテルの料理と八仙のペアリング
この日限りのスペシャルディナー



総料理長 八田 恭章



メニュー

地鶏の卵のウニ入りスクランブルエッグ

季節の前菜 四方盛り

烏賊生雲丹のせ・みずこぶ塩昆布和え・
蒸し鶏と柿の白和え・

春菊と白髪葱の鯛巻きバジルソース・
鱈ポテトサラダ

カラスガレイのズワイガニあんかけ

五穀味鶏と季節野菜のマラーゼジャン炒め

金子ファームナミキ牛の陶板焼き

お寿司
カニ・平目昆布・松茸ガリ

酒粕のムースと八戸イチゴのシャーベット
フルーツ添え

お問合せ・ご予約は
八戸パークホテル

tel.0178-43-1111



MIYAGO
HOLDINGS