

10/2 水
18:00 START
お一人様
15,000円
お料理・お飲物付き
(税サービス料込)

HASSEN FESTA

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・みずごぼ塩昆布和え・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・鯖ポテトサラダ
カラスガレイのスワイガニあんかけ
五穀味噌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・平目昆布メ・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

～グルメツアーズ～
アゼリアコース

レストラン
アゼリア

10/1 火 ▶ 31 木
お一人様 **6,000円**
(税サービス料込)

【提供時間】11:00～14:00 / 17:00～20:00(19:00 L.O.)

先付 季節の茸 卸し和え
中国前菜 クラゲのピリ辛和え、紅チャージャー、長芋のニンニク風味
菊の生ハム巻き、紋甲イカの山椒ソース
小鍋 鯖入り煎餅汁鍋
魚料理 アイナメのポワレ 焦しバターソース
メイン 穂姫牛のステーキ 和風ソース
ご飯物 銀鮭とモロヘイヤの海鮮丼 イクラのせ
デザート 本日のデザート コーヒー

※仕入れの状況により、内容が変更となる場合がございます。

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
10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)

1 火 洋	白身魚のポワレ エスニック風
2 水 中	紋甲イカと海老と季節野菜のあんかけご飯
3 木 洋	若鶏のトマト煮込み ローマ風
4 金 和	松花堂弁当とおそばのセット
7 月 和	ミニ鰻丼と天婦羅
8 火 洋	若鶏のフリカッセ アンシエーヌ
9 水 中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
10 木 洋	マスのピカタトマトソース
11 金 和	和定食と豚汁
15 火 洋	海の幸のグラタン フローレンス風
16 水 中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
17 木 洋	チキンカツレツ バジルスバゲティ添え
18 金 和	海老丼と稲庭うどん
21 月 和	ミニ天丼と煎餅汁
22 火 洋	若鶏の塩麴漬け焼き ジェノベーゼ

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

23 水 中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
24 木 洋	白身魚の白ワイン蒸しトマトとパセリ入りソース
25 金 和	牛バラ焼き定食
28 月 和	にぎり寿しと磯ラーメン
29 火 洋	ポークソテー ノルマンド風
30 水 中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
31 木 洋	マスのフライ タルタルソース

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)

5 土 中	豚角煮と海老と季節野菜のマスタート炒め
6 日 洋	ハンバーグステーキ スイス風
12 土 中	海老のチリソース煮と豚肉と季節野菜のXOソース炒め
13 日 洋	豚肉のパン粉焼き アルプス風
14 月 和	牛すき丼(穂姫牛)と松茸のお吸い物
19 土 中	海老と季節野菜の翡翠炒めと茄子としめじの四川ピリ辛煮
20 日 洋	ポークソテー焼きリンゴ添え
26 土 中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
27 日 洋	豚肉の煮込み 粒マスタートソース

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