

クリスマスディナー レストラン アゼリア
Christmas dinner 2日前要予約
 12/21土・23月・24火・25水 入場 17:00~19:00
ご来場のお時間をお知らせください
 お料理のみ ¥8,800 ドリンク付 ¥12,000
お一人様 (消費税・サービス料込) お一人様 (消費税・サービス料込)

クリスマスディナーコース 阿部ソムリエと過ごす
 シャンパーニュパルメとマリアージュ
 12/25水 START 18:00~ お一人様 ¥20,000
お料理・お飲物付 (消費税・サービス料込)
 【会場】3F ロイヤルホール

CHRISTMAS 2024 ケーキ・パーティーフーズ

 ローストチキン マロンライス付き 5号(15cm) 7号(21cm)
 ¥3,200 ¥3,700 ¥6,200
 予約締切 12/18水 お渡し日 12/23月・24火・25水
 おせち 和風おせち 中国おせち 一段重 ¥14,580
 おせち料理1つご注文ごとに ¥500 パークホテル飲食券プレゼント! 来館受取限り
 八田料理長のフレンチオードブル(3~4人前) ¥11,340
 予約締切 12/25水 お渡し日 12/30月・31火・1/1水祝

お問い合わせ・ご予約は 八戸パークホテルまで ※表示価格は全て税込です。

ランチメニューの
ご案内
12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)

2月	和	漬け鮪ネギトロ丼とサーモンあら汁
3火	洋	タラのフライ タルタルソース
4水	中	かに玉ご飯と点心2種
5木	洋	ハンバーグステーキ アメリカ風
6金	和	海老丼と稲庭うどん
9月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
10火	洋	白身魚の白ワイン蒸し デュグレレ風
11水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
12木	洋	海の幸のグラタン フローレンス風
13金	和	にぎり寿しとミニ海藻ラーメン
16月	和	和定食と豚汁
17火	洋	白身魚のポワレ サフランライス添え
18水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
19木	洋	若鶏のソティ 和風ソース森のキノコ添え
20金	和	牛バラ焼き定食

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月	和	海鮮丼と煎餅汁
24火	洋	海老と白身魚のクリーム煮 フランス風
25水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
26木	洋	ポークソティ 粒マスタードソース
27金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
30月	和	海老フライ定食
31火	洋	豚肉のパン粉焼き イギリス風

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)

1日	洋	美保野ポークソテー 焼きリンゴ添え
7土	中	紋甲イカの青海苔炒めと豚の角煮
8日	洋	五穀味鶏の塩麴漬けソティ 温野菜添え
14土	中	海老のチリソース煮と牛肉のオイスターソース炒め
15日	洋	豚肉の赤ワイン煮 マスタードソース
21土	中	本場麻婆豆腐と点心3種
22日	洋	海の幸の海藻蒸し ウニソース
28土	中	海老のチリソース煮と豚肉と季節野菜のマスタード炒め
29日	洋	舌平目のムース詰めと海老のトマトクリームソース

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。