

中国スペシャルランチ

レストラン アゼリア

お一人様 **¥2,500** [時間]11:00~14:00
(消費税・サービス料込) **コーヒー付き**

Menu

- ・大連クラゲとホッキガイのピリ辛和え
- ・海老のチリソース煮 ・麻婆豆腐 ・点心蒸し物二種
- ・フカヒレとグリーンピースのクリームスープ
- ・搾菜 ・白飯 ・本日のデザート
- ・コーヒー

※ご提供までにお時間を頂戴しますので、事前のご予約がおすすめです。



ギリシャナイト



~美食とワインのタベ~

1/21 火 お一人様 **¥15,000**
(消費税・サービス料込)
 [START]18:00

Menu

- ・ギリシャ産 オリーブ ・本日のチーズ
- ・ピタブレッド タラマサラータを添えて
- ・ホリアティキサラダ ・エビのサガナギ
- ・ギリシャ風ラムの煮込み ザジキソース添え
- ・レモンのムース ベリーソース
- ・コーヒーコーナー



[演奏]《ピアノ》田名部 栄里 《シンガー》倉館 麻美

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

1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 **¥1,600** (消費税・サービス料込/コーヒー付)

スープ・サラダ・ライス・パンはおかわりを出来ますのでお申し付け下さい。

2木	洋	ハンバーグステーキ フライエッグ添え
3金	和	祝膳と雑煮
6月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
7火	洋	海の幸のグラタン フローレンス風
8水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
9木	洋	チキンソテー 和風ソース
10金	和	海鮮丼と煎餅汁
14火	洋	チキンカツカツ バジルスパゲティ添え
15水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
16木	洋	白身魚のトマト入り白ワイン蒸し デュグレレ風
17金	和	海老丼と稲庭うどん
20月	和	和定食と豚汁
21火	洋	マスのポワレ サフランライス添え
22水	中	かに玉ご飯と点心2種
23木	洋	ポークソテー 粒マスタードソース

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

24金	和	ミニ天丼とお刺身
27月	和	牛バラ焼き定食
28火	洋	ポークソテー 焼きリンゴ添え
29水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
30木	洋	ハンバーグステーキ チーズ焼き
31金	和	松花堂弁当とおそばのセット

土日祝祭日は **プレミアムランチ ¥2,095** (消費税・サービス料込) (デザート・コーヒー付)

1水	中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
4土	中	海老のチリソース煮と牛肉と季節野菜のカキソース炒め
5日	洋	豚肉の柔らか煮 エスニック風
11土	中	豚角煮と海老と季節野菜の塩こうじ炒め
12日	洋	カキフライ ホテル特製タルタルソース
13月	和	ミニ鰻丼と天麩羅と茶碗蒸し
18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
19日	洋	美保野ポークのカツカツ スイス風
25土	中	紋甲イカと季節野菜のマーラー・ジャン炒めと豚角煮
26日	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース

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。