

**レストラン アゼリア 八戸ブイヤベース フェスタ**

2/1(土)▶3/31(月) **お一人様 5,082円**  
(消費税・サービス料込)

11:00~14:00  
 17:00~20:00  
 (L.O.19:00)

**MENU**

- ・前菜盛り合わせ
- ・八戸ブイヤベース
- ・ブイヤベーススープで炊き込んだ焼きチーズリゾットのサガナギ
- ・デザート・コーヒー

**レストラン アゼリア 雛まつり御膳**

2/17(月)▶3/20(木祝)

**お一人様 2,980円**  
(消費税・サービス料込)

11:00~14:00(L.O.)

ご提供まで大変お時間を頂戴しますので、事前のご予約がおすすめです。

**Menu**

【先付】ローストビーフサラダ  
 【前菜】蛸柔らか煮、旬菜煮浸し、カニ味団子、こごみ、空豆、煮海老、山菜辛子酢味噌、ホテルイカ添え、花餅桃  
 【御礼】蛤、筍の子、紅白素麺、三ツ葉  
 【向付】本日の鮮魚二種 あしらい一式、山葵  
 【中皿】海老と蓮根の身上、菜の花、梅麩、椎茸、美味餡

【揚げ物】海老黄味衣揚げ、エノキ茸、葛切り、山菜、藻塩、レモン  
 【散らし寿司】カニ、マグロ、イクラ、錦糸玉子、蓮根、ガリ  
 【デザート】本日のデザート  
 【甘酒】  
 【コーヒー】

**スペインフェスタ**

3/24(月) **お一人様 16,000円**  
(お料理・お飲物・消費税・サービス料込)

START 18:00

**Menu**

- ・タパス盛合せ
- ・カリフラワーのポターージュ
- ・ハモンセラノをのせてブルーチーズのムースとエビのプロチェッタ
- ・五穀味鶏もも肉の煮込み
- ・チルドロン
- ・フィデア
- ・バスク風チーズケーキとイチゴのシャーベット
- ・コーヒーコーナー
- ・チーズ

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**

**3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声掛け下さい。

3月	和	にぎり寿司としじみラーメン
4	火	マスのフライ タルタルソース
5	水	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
6	木	ハンバーグステーキ 温泉玉子添え
7	金	海鮮丼(メカブ入り)と煎餅汁
10	月	海老丼と稲庭うどん
11	火	ポークソテー 焼きリンゴ添え
12	水	かに玉ご飯と点心蒸し物二種
13	木	チキントマトソース煮込み ローマ風
14	金	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
17	月	和定食と豚汁
18	火	小海老のトマトクリーム煮 アメリカ風
19	水	紋甲イカとエビと季節野菜のあんかけご飯
21	金	ミニ鰻丼と天婦羅
24	月	松花堂弁当 茶碗蒸し付き

**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。

25	火	洋	チキンカツレツ バジルスパゲティ添え
26	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
27	木	洋	海老とマスのクリーム煮 フランス風
28	金	和	牛バラ焼定食
31	月	和	エビフライ定食

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	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
2	日	洋	カキフライ タルタルソース
8	土	中	エビと季節野菜の柚子胡椒炒めと若鶏の唐揚げ甘酢ソース
9	日	洋	豚肉の赤ワイン煮 春野菜添え
15	土	中	本場麻婆豆腐とエビのオーロラソース
16	日	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
20	木	洋	美保野ポークのカツレツ スイス風
22	土	中	エビのチリソース煮と豚肉と季節野菜のマスタード炒め
23	日	洋	牛肉の赤ワイン煮 春野菜添え
29	土	中	エビと季節野菜の塩麴炒めと点心蒸し物三種
30	日	洋	ハンバーグステーキ チーズ焼き

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。