

レストラン アゼリア **桜御前**

4/1火 ▶ 30水 お一人様 **3,300円**
11:00~14:00 (消費税・サービス料込)

限定
150名様

※写真はイメージです。



**若手畜産家と
青森県産牛を味わう会**

4/15火 お一人様 **15,000円**
18:00~ (料理・ドリンク・消費税・サービス料込)

Menu

- 【穉姫牛】ランプ肉ときのこのマリネ
- 【与助の牛】のすき焼き鍋
- 【穉姫牛】・【さめっ娘牛】・【与助の牛】・【ひらかわ牛】・【十和田牧草短角牛】の
リブロースステーキ 食べくらべ
- 【十和田牧草短角牛】の煮込み フリカッセ
- 【ひらかわ牛】の炙り寿司
- りんごのシャーベット

Drink

数量限定

(株)カネク醸造の
新商品ビールも
お楽しみ頂けます!

※仕入れ状況により肉が変更に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 ※表示価格は全て税込です。

ランチメニューの

ご案内

4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。

1火	洋	白身魚のポワレ バーベキューソース
2水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
3木	洋	豚肉の柔らか煮 エスニック風
4金	和	海鮮ちらしとしじみラーメン
7月	和	前菜とカツ丼
8火	洋	海の幸の海藻蒸し クリームソース
9水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
10木	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
11金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
14月	和	天井とお刺身
15火	洋	マスのポワレ バルサミコソース
16水	中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
17木	洋	若鶏のトマトクリーム煮込み ニードル添え
18金	和	和定食と豚汁
21月	和	ミニ鰻丼と天婦羅

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)

22火	洋	サーモンフライ タルタルソース
23水	中	豚角煮のあんかけご飯
24木	洋	小海老のトマトクリーム煮 アメリカ風
25金	和	牛バラ焼き定食
28月	和	松花堂弁当と浅利ご飯
30水	中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯

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)

5土	中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
6日	洋	マスのポワレ 菜花ソース
12土	中	長いもとシメジの四川ピリ辛煮と海老と季節野菜の塩麴炒め
13日	洋	豚肉の赤ワイン煮 春野菜添え
19土	中	海老のチリソース煮と豚角煮
20日	洋	海の幸の白ワイン蒸し パイ包み焼き ウニソース
26土	中	豚肉と季節野菜の黒こしょう炒めと海老と白キクラゲの卵白煮込み
27日	洋	ハンバーグステーキ オニオンフライ添え
29火	洋	美保野ポークのソテー 和風ソース ニンニクチップ添え

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。