

5月限定

アゼリアコース

八戸パークホテル

レストラン
アゼリア

0178-43-1111

1つの献立の中に日本料理、西洋料理、中国料理のテイストを感じられる月替わりのコース。前菜、メイン、食事等を各料理長が持ち回る新しいスタイルです。旬の食材を使い、各々の料理の特色を調和させる匠の技をお楽しみください。

お一人様

4,598円

(消費税・サービス料込)

+ 3,600円で

(消費税・サービス料込)

フード&ペアリングコースに
グレードアップ!

お食事に合わせたソムリエセレクトワイン
などをお楽しみいただけます。



前菜

モロヘイヤとオクラ
旬の山菜 一口鰻 鰯煮
スモークサーモン クリームチーズ巻

小鍋

岩手南部高原豚すき焼き鍋
生卵付き

向付

旬のお造り二種盛り

中国の一品

海老と季節野菜の塩麴炒め

洋食の一皿

鴨のステーキ
黒ニンニク味噌ソース

食事

ご飯 ちりめん山椒

香々

デザート

本日のデザート

※先付、前菜は内容が変更になる場合がございます。