

春のミートガーデン 5月限定

12:00～15:00 (L.O.14:00)

17:00～20:00 (L.O.19:00)

5月8日(木)、9日(金)はメンテナンス工事の為、お休みさせていただきます。

※天候や気温により営業をお休みさせて頂く場合がございます。お電話にてお問い合わせの上ご来館くださいませ。

なお、当日の夜のご予約は15時までお願いいたします。

春のBBQプレート ジンギスカンプレート

4,000円 2,700円

2時間飲み放題 / L.O. ご注文 20分前

アルコール

ノンアルコール・ソフトドリンク

2,970円 1,970円

料金は消費税・サービス料込みです

Made in Aomori 最高の晩餐会

日本を代表するミシュランシェフ
松尾総料理長によるスペシャルディナー
青森県産の食材を使用した一夜限りの
「最高の晩餐会」をお愉しみください

5/28 水 開場 17:30
開宴 18:00

お一人様 **25,000円** (ドリンク・サービス料・税込)

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

5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木	洋	カニクリームコロッケ トマトソース
2金	和	前菜とカツ丼
7水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
8木	休館日	
9金		
12月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
13火	洋	チキンマトソース煮 ローマ風
14水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
15木	洋	シーフードフライ タルタルソース
16金	和	天井とおそばのセット
19月	和	牛バラ焼き定食
20火	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
21水	中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
22木	洋	チキンソテー 和風ソース 森のキノコ添え
23金	和	和定食と豚汁

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)

26月	和	海老フライ定食
27火	洋	ポークソテー ジンジャーソース
28水	中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
29木	洋	マスのチーズパン粉焼き トマトソース
30金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き

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)

3土	中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
4日	洋	ハンバーグステーキ ハワイ風
5月	和	にぎり寿司とザル中華 茶碗蒸し付き
6火	洋	豚肉の煮込み 春野菜添え
10土	中	海老と季節野菜の塩麴炒めと豚角煮
11日	洋	美保野ポークソテー レフォールソース
17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
18日	洋	ハンバーガーモンスター(レストランイベント)
24土	中	牛肉のカキソース炒めと茄子とシメジの四川ピリ辛煮
25日	洋	煮込みハンバーグ アゼリア風
31土	中	海老と白キクラゲの卵白煮込みと豚肉と季節野菜のマスタード炒め

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。