

アゼリアコース

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。

八戸パークホテル

レストラン
アゼリア

0178-43-1111

6月
限定



前菜

海老のオーロラソース

点心

蒸し物二種

揚げ物

八戸産穴子と
天然山菜の天婦羅

魚料理

紋甲イカのチリソース煮

洋食

牛肉のチーズ焼き
カレーソース

スープ

オクラとシイタケの
卵スープ

ご飯

ザーサイ・ご飯

デザート

本日のデザート