

緑に囲まれたホテル庭園でお肉を満喫しよう!!

MEAT GARDEN

八戸パークホテル ミートガーデン2025

6/1日▶9/15 月祝 生ラムジンギスカンコース
お入様 **¥4,030~** (消費税・サービス料込)

【開園時間】17:00▶21:00
料理・ドリンクL.O. 20:00 (ご予約があればお昼も営業) (消費税・サービス料込)

NAMIKI牛&稗姫牛コース **12,650円** 4コース全て
麻辣火鍋コース **7,300円**
ハイグレードコース **10,450円** **3日前までに要予約**
プレミアムコース **13,200円** 飲み放題付き

日曜日のみ 12:00▶15:00 / L.O.14:00 ※日曜日は夜の営業時間が変わります。
17:00▶20:00 / L.O.19:00

東通村 FAIR

お一人様

今年も八戸市で開催!

7/29 火 定員 **150名様** お料理・お飲物付き (税サービス料込)

¥15,000

START 18:00~
物産品販売コーナー (1階ロビー)は 16:00~20:30まで

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 7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)

1	火 洋	ポークソテー バーベキューソース
2	水 中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
3	木 洋	マスのポワレ 柚子コショウ風味
4	金 和	にぎり寿司と天婦羅 茶碗蒸し付き
7	月 和	松花堂弁当と豚汁
8	火 洋	若鶏の煮込み ローマ風
9	水 中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
10	木 洋	白身魚と海老のポワレ 枝豆ソース
11	金 和	海老丼としじみラーメン
14	月 和	ミニ鰻丼とおそば
15	火 洋	マスのピカタトマトソース
16	水 中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
17	木 洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
18	金 和	牛バラ焼き定食
22	火 洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え

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)

23	水 中	紋甲イカと海老と季節野菜のあんかけご飯
24	木 洋	エビのトマトソース煮 アメリカ風
25	金 和	冷やし中華とミニ塩豚バラ丼
28	月 和	天丼と稲庭うどん
29	火 洋	マスのフライ タルタルソース
30	水 中	冷やし担々麺と揚げ肉まん
31	木 洋	ポークソテー ジンジャーソース

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	海老と季節野菜の青のり炒めと豚角煮
6	日 洋	牛肉の赤ワイン煮 夏野菜添え
12	土 中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
13	日 洋	県産豚肉のカツレツ チーズ風味
19	土 中	海老のチリソース煮と豚肉と季節野菜のマスタード炒め
20	日 洋	ハンバーグステーキ スイス風
21	月 和	和定食と煎餅汁 冷し茶碗蒸し付き
26	土 中	牛肉と季節野菜の黒胡椒炒めと海老のオーロラソース
27	日 洋	舌平目のムース詰めと海老の白ワイン蒸し

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。