

あおり 和牛の夕べ



日時／令和7年8月20日(水)18:00～
会場／八戸パークホテル3階 ロイヤルホール

Menu

あおり和牛の冷しゃぶサラダ
あおり和牛のすき焼き
あおり和牛の赤ワイン煮 温野菜添え
あおり和牛と季節野菜の黒胡椒炒め
あおり和牛のステーキ 黒にんにく味噌ソース ～黒毛と短角の食べくらべ～
ミルクレープとイチゴのシャーベット
パン
デミコーヒーコーナー

お一人様
料金 13,000円 (サービス料・消費税込)

※注)会場内及びロビーでの喫煙はご遠慮ください。
当日お車を運転される方へのお酒類の提供は、回くお断りいたします。

生演奏

オオフジツボ

太田光宏 ギター
藤野由佳 アコーデオン
壺井彰久 ヴァイオリン



2005年結成。アイリッシュからオリジナルまで、境界を行き来する、最強の
アコースティックユニット。あたたかく、時に鋭く壮大なサウンド、3つの
楽器とは思えない多彩な表現で、聴く者を魅了する。



モルドバワイン
協力：(株)ファーストインターナショナル

主催／あおり牛販売促進協議会 共催／(株)八戸パークホテル

【お問合せ・ご予約】

HACHINOHE PARKHOTEL 八戸パークホテル
八戸市吹上1丁目15-90／TEL 0178-43-1111