

あおり和牛の夕べ **8/20** 水
18:00 START
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

お人様 **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、
固くお断りいたします。

FCON IN 八戸
8/24 日 参加費用 **¥5,500**
15:00～ 募集人数 **男性50人、女性50人**
[受付開始14:30～]
参【男性】20歳以上の独身
加○公務員 ○国家資格保有者 募集締切 **8/10(日)**
条○県内有力企業に勤めている方
件【女性】20歳以上の独身 ※事前申し込みが必要です

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
8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金	和	海老丼と冷麺
4月	和	ミニ鰻丼と天婦羅
5火	洋	白身魚のポワレ 枝豆ソース
6水	中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
7木	洋	マスのポワレ 柚子コショウ風味
8金	和	牛バラ焼き定食
12火	洋	ポークソテー 香草風味 ゴマソース
13水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯
14木	洋	若鶏の煮込み ローマ風
15金	和	ミニ天丼とお刺身
18月	和	ザル中華とミニ海鮮丼
19火	洋	若鶏のソテー 和風ソース 森のキノコ添え
20水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
21木	洋	白身魚と海老のポワレ トマトソース
22金	和	エビフライ定食

海鮮中国雑炊 コーヒー付 **¥1,400** (消費税・サービス料込)で
(押し麦とクコの実入り) ご注文頂けます。

25月	和	和定食と豚汁
26火	洋	若鶏の煮込み カレー風味
27水	中	カニ玉ご飯と点心蒸し物2種
28木	洋	ハンバーグステーキ フライドエッグ添え
29金	和	にぎり寿司としじみラーメン

**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)

2土	中	海老のチリソース煮と豚肉と季節野菜のマスタート炒め
3日	洋	豚肉の赤ワイン煮 夏野菜添え
9土	中	紋甲イカと季節野菜の柚子胡椒炒めと豚角煮
10日	洋	県産豚肉のカツレツ チーズ風味
11月	和	松花堂弁当 冷し茶碗蒸し
16土	中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
17日	洋	海の幸の白ワイン蒸し 海藻添え
23土	中	「冬瓜とナスの四川ピリ辛煮」と「海老と季節野菜の青のり炒め」
24日	洋	県産豚ロースのソテー ジンジャーソース
30土	中	海老のチリソース煮と鶏唐揚げのユーリンソース
31日	洋	海の幸のパイ包み ウニソース

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。