

八戸パークホテル

レストラン
アゼリア

0178-43-1111

9月
限定

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)

アミューズ

大連クラゲのピリ辛和え

和前菜

旬肴塩麴焼 玉蜀黍豆腐 酒粕白和え
久慈サーモンマリネ
有の実とカマンベールの
ピン和え

点心

蒸し物三種

洋食の一皿

舌平目のムース詰めと
エビの白ワイン蒸し

肉料理

十和田ガーリックポーク
バラ肉と生キクラゲの卵炒め

スープ

フカヒレとズワイ蟹のスープ

ご飯

牛肉あんかけご飯

デザート

本日のデザート

