



秋の夜長を
楽しむ会

澄んだ秋の空に
輝く月を眺めながら
お食事を楽しみませんか。

10/9(木) 18:00~

場所：八戸パークホテル
2階テラスガーデン
雨天時：メイプルホール
出演：日本舞踊泉流彩菜会

お一人様 **12,000円**
(お食事・ドリンク・消費税・サービス料込み)

八戸パークホテル

パンプキンパイ



お渡し日 10/25(土)・26(日)・31(金)

10:00▶19:00
1F特設会場

4,752円(税込)



数量限定

300個

ご予約締切
10/21(火)

※お引渡しはご来館のみです。

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

10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。)

スープ・サラダ・ライス・
パンはおかわりを出来
ますのでお声掛け下さい。

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	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
2	木	洋	白身魚のポワレ エスニック風
3	金	和	松花堂弁当とおそば
6	月	和	海老丼とお刺身
7	火	洋	若鶏のトマト煮込み ローマ風
8	水	中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
9	木	洋	マスのピカタトマトソース
10	金	和	ミニ鰻丼と天婦羅
14	火	洋	海の幸のグラタン フローレンス風
15	水	中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
16	木	洋	チキンカツカツ バジルスパゲティ添え
17	金	和	和定食と豚汁
20	月	和	牛バラ焼き定食
21	火	洋	若鶏のバジルオイル焼き 温野菜添え
22	水	中	海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯

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	木	洋	白身魚の白ワイン蒸しトマトとパセリ入りソース
24	金	和	天丼と稲庭うどん
27	月	和	エビフライ定食 茶碗蒸し付き
28	火	洋	マスのフライ タルタルソース
29	水	中	ジャージャー麺とミニチャーハン
30	木	洋	ポークソテー ノルマンド風
31	金	和	にぎり寿司と磯ラーメン

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)

4	土	中	海老と季節野菜の塩麹炒めと茄子としめじの四川ピリ辛煮
5	日	洋	豚肉の煮込み 粒マスタードソース
11	土	中	エビのチリソース煮と豚肉と季節野菜のマスタード炒め
12	日	洋	豚肉のパン粉焼き アルプス風
13	月	和	海鮮丼と天婦羅 茶碗蒸し付き
18	土	中	本場麻婆豆腐と点心蒸し物3種
19	日	洋	ハンバーグステーキ スイス風
25	土	中	豚角煮と海老と季節野菜の翡翠炒め
26	日	洋	美保野ポークソテー 焼きリンゴ添え

平日日替りランチお客様限定 デザート **¥181** (消費税・サービス料込)で
ご注文頂けます。