

マスターソムリエ高野豊と楽しむ

ワインの夕べ

11/7(金) 18:00~
1階宴会場

お一人様 **13,000円**

(お料理・お飲物・お土産ワイン付・消費税・サービス料込)



ドイツ・オーストリア紀行

ヨーロッパの風を感じる夜



11/18(火) 18:00~

お一人様 **15,000円**

(お食事・ドリンク・消費税・サービス料込)

八戸と二戸の蔵の調和

二蔵の饗宴

中国料理と
日本酒を楽しむ

11/25(火) 開場17:30
開宴18:00

お一人様 **13,000円**

(お料理・お飲物・消費税・サービス料込)

八仙
×
南部美人



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

11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)

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。

4	火	洋	ポークソテー 焼きリンゴ添え
5	水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
6	木	洋	ハンバーグステーキ スイス風
7	金	和	松花堂弁当と塩ラーメン
10	月	和	ミニ鰻丼と天婦羅
11	火	洋	ポークソテー ノルマンド風
12	水	中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
13	木	洋	マスのポワレ サフランライス添え レストラン貸切 一般のお客様は個室にお席を数席準備しております。
14	金	和	和定食と豚汁
17	月	和	天井と稲庭うどん
18	火	洋	若鶏のパン粉焼き トマトソース
19	水	中	紋甲イカとエビと季節野菜のあんかけご飯
20	木	洋	海老と白身魚のクリーム煮 フランス風
21	金	和	牛バラ焼き定食

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

25	火	洋	若鶏のトマト煮込み ローマ風
26	水	中	かに玉ご飯と点心蒸し物2種
27	木	洋	ポークソテー 香草風味ゴマソース
28	金	和	海老フライ定食

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)

1	土	中	「海老と季節野菜のマスタード炒め」と「茄子とシメジの四川ピリ辛煮」
2	日	洋	カサゴとエビのポワレ エスニック風
3	月	和	海鮮丼と天婦羅 茶碗蒸し付き
8	土	中	「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物3種」
9	日	洋	豚肉の煮込み イタリア風
15	土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉と季節野菜の黒胡椒炒め」
16	日	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
22	土	中	「紋甲イカと季節野菜のマーラージャン炒め」と「豚角煮」
23	日	洋	カキフライ タルタルソース
24	月	和	にぎり寿しと海老天そば 茶碗蒸し付き
29	土	中	「海老のオーロラソース」と「牛肉と季節野菜のカキソース炒め」
30	日	洋	ハンバーグステーキ フライエッグ乗せ

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。