

Sommelier Excellence Gala Dinner (ソムリエ・エクセレンス ガラディナー)

12/6(土) ウェルカム18:00～
スタート18:30～ レストラン アゼリア
お一人様 ¥20,000
お料理・お飲物付
(消費税・サービス料込)

クリスマススペシャルディナー レストラン アゼリア Christmas Special Dinner

12/23(火)・24(水)・25(木) 要予約(2日前まで)

17:00～20:00 (最終19:00スタート) ※お好きなお時間にご予約下さいませ。

お料理のみ お一人様 ¥8,000
ベアリングドリンク付き お一人様 ¥11,000
プレミアムベアリングドリンク付き お一人様 ¥13,000
(消費税・サービス料込)

新年を寿ぐホテルの味

おせち

おせち料理1つご注文ごとに
¥500パークホテル飲食券
プレゼント! 来館受取限り



限定200個
和風おせち
一段重

¥15,120 (税込)



限定160個
中国おせち
一段重

¥15,120 (税込)



限定250個
ホテルメイド
八田総料理長の
フレンチオードブル

¥11,880 (税込)

予約締切 12/25(木) お渡し日 12/30(火)・31(水)・1/1(木)

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

12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。

1月	和	松花堂弁当とおそばのセット
2月	火	洋 シーフードミックスフライ タルタルソース
3月	水	中 牛肉と季節野菜のあんかけご飯
4月	木	洋 ハンバーグステーキアメリカ風
5月	金	和 牛バラ焼き定食
8月	和	海老丼と稲庭うどん
9月	火	洋 カサゴとエビの白ワイン蒸し デュグレレ風
10月	水	中 「海老のあんかけ焼きそば」と「パンダ肉まん」
11月	木	洋 若鶏のソテー 和風ソース森のキノコ添え
12月	金	和 天丼とお刺身
15月	和	にぎり寿司とミニ海藻ラーメン
16月	火	洋 白身魚のポワレ サフランライス添え
17月	水	中 あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
18月	木	洋 ポークソテー 粒マスタードソース
19月	金	和 和定食と豚汁

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。

22月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
23月	火	洋 チキンカツレツ デミソース
24月	水	中 「かに玉ご飯」と「点心2種」
25月	木	洋 ハンバーグステーキアメリカ風
26月	金	和 海鮮丼と煎餅汁
29月	和	海老フライ定食
30月	火	洋 豚肉のパン粉焼きイギリス風
31月	水	中 海老と紋甲イカと季節野菜のあんかけご飯

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)

6月	土	中 「エビと季節野菜の塩麴炒め」と「豚角煮」
7月	日	洋 美保野ポークソテー焼きリンゴ添え
13月	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」
14月	日	洋 豚肉の赤ワイン煮 マスタードソース
20月	土	中 「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物3種」
21月	日	洋 海の幸のグラタン フローレンス風
27月	土	中 「牛肉と季節野菜のピリ辛炒め」と「海老のオーロラソース」
28月	日	洋 海の幸の白ワイン蒸し トマトクリームソース

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。