

## ハ戸バイヤベースフェスタ

2/1日▶3/31火  
・11:00~14:00  
・17:00~20:00 (L.O.19:00)

お一人様

¥5,200

お料理・消費税  
サービス料込



第20回

## かがり火 えんぶりまつり

2/8日 17:00~  
小中野えんぶり組(どうさいえんぶり)

2/23月祝 17:00~  
是川妻神えんぶり組(どうさいえんぶり)

お一人様

¥6,000

※お飲物は、ワンカップ・  
缶ビール・ウーロン茶の  
いずれか1本お選び下さい。  
お弁当・お飲物付(消費税込)

## 麻倉未稀 Dinner Show 2026 ~優雅な夜の贈り物~

2/9月 18:00~ ディナータイム  
19:10~ ショータイム

お一人様

¥15,000

お料理・ドリンク  
消費税・サービス料込



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

2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。

2月	和	前菜と恵方巻 おそばのセット
3火	洋	ポークソテー ハニーマスタードソース
4水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
5木	洋	白身魚とエビのポワレ バーベキューソース
6金	和	海老丼とお刺身
9月	和	ミニ鰻丼と天婦羅
10火	洋	海老のトマトソース煮 アメリカン
12木	洋	マスのポワレ サフランライス添え
13金	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
16月	和	にぎり寿司とミニ海藻ラーメン
17火	洋	ポークソテー 粒マスタードソース
18水	中	「豚肉細切りあんかけ焼きそば」と「一口肉まん」
19木	洋	若鶏のトマトクリーム煮込み スーンドル添え

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)

20金	和	和定食と豚汁
24火	洋	マスのポワレ サフランライス添え
25水	中	「カニ玉ご飯」と「点心蒸し物2種」
26木	洋	チキンカツレツ デミソース
27金	和	エビフライ定食

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日	洋	カキフライ ホテル特製タルタルソース
7土	中	「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物3種」
8日	洋	豚肉の赤ワイン煮込み 温野菜添え
11水	中	「牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め」と「海老のチリソース煮」
14土	中	「海老のチリソース煮」と「豚肉と季節野菜のマスタード炒め」
15日	洋	ハンバーグステーキ フライエッグ乗せ
21土	中	「海老と季節野菜の塩麹炒め」と「長いもと白菜の四川(ピリ)辛煮」
22日	洋	美保野ポークのカツレツ スイス風
23月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し 稲庭うどん付き
28土	中	「エビと季節野菜の麻辣醤炒め」と「豚角煮」

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。