

ハ戸ブイヤベースフェスタ

2/1日▶3/31火

お一人様 **¥5,200** 消費税
サービス料込

・11:00~14:00
・17:00~20:00
(L.O.19:00)

レストラン アゼリア 雛まつり御膳

2/24火▶3/22日

お一人様 **¥2,980円** (消費税・サービス料込)

11:00~14:00(L.O.)
ご提供までに大変お時間を頂戴しますので、事前のご予約がおすすめです。

Menu

[先付] ローストビーフサラダ
 [前菜] 春菜オーロラソース、煮海老
 山菜と烏賊 辛子酢味噌、
 蝶柔らか煮 空豆、花餅桃
 [御椀] 蛤 筒の子 紅白素麺 三ツ葉
 [向付] 本日の鮮魚三種 あしらい式 山葵
 [中皿] スモーカーサーモンチーズ万葉
 梅麩 青味 銀館掛け

[揚げ物] 海老変わり揚げ
 季節の山菜二種
 藻塩 レモン
 【散らし寿司】カニ、マグロ、イクラ、
 錦糸玉子 かいわれ
 酢蓮根 ガリ わさび
 【デザート】本日のデザート
 【甘酒】 【コーヒー】

スペインフェスタ

3/30月 お一人様 **¥16,000円**

START 18:00 様 (お料理・お飲物・消費税・サービス料込)

Menu

・タパス盛り合わせ ・蛸のガルシア風 チーズのクロッカンテ じゃがいものピューレ
 ・アボ・ブランコ パン・コントマテ ・海老ときのこのアヒージョ
 ・牛フィレ肉のリオハ風 ・パエリア ・バスク風チーズケーキとイチゴのシャーベット
 ・コーヒー(コーナー) ・チーズ

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

3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)

2月	和	松花堂弁当 茶碗蒸し付き
3火	洋	ハンバーグステーキ 温泉玉子添え
4水	中	「かに玉ご飯」と「点心蒸し物2種」
5木	洋	マスのフライ タルタルソース
6金	和	にぎり寿しとしじみラーメン
9月	和	鰻丼と天婦羅
10火	洋	ポークソティー 焼きリンゴ添え
11水	中	牛肉と季節野菜のあんかけご飯
12木	洋	チキントマトソース煮込み ローマ風
13金	和	海鮮丼メカブ入りと煎餅汁
16月	和	松花堂弁当とおそばのセット
17火	洋	小海老のトマトクリーム煮 アメリカ風
18水	中	あべ鶏と季節野菜のあんかけご飯
19木	洋	豚肉のカツレツ スイス風
23月	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)
(押し麦とクコの実入り) ご注文頂けます。

24火	洋	チキンカツレツ バジルスパゲティ添え
25水	中	紋甲イカと海老と季節野菜のあんかけご飯
26木	洋	海老とマスのクリーム煮 フランス風
27金	和	牛バラ焼定食
30月	和	天丼とお刺身
31火	洋	白身魚と海老のポワレ バルサミコソース

**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 タルタルソース
7土	中	「海老と季節野菜の麻辣醤炒め」と「長いもと白菜の四川ピリ辛煮」
8日	洋	豚肉の赤ワイン煮 春野菜添え
14土	中	「本場麻婆豆腐」と「点心蒸し物3種」
15日	洋	海の幸のパイ包み焼き ウニソース
20金	和	和風ステーキ丼と海鮮入り茶碗蒸し
21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」
22日	洋	牛肉の赤ワイン煮 春野菜添え
28土	中	「豚角煮」と「紋甲イカと季節野菜の翡翠炒め」
29日	洋	ハンバーグステーキ チーズ焼き

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) ご注文頂けます。