

春の

三陸産

鮑の踊り焼

地産地消会席



前菜

- ・あん肝豆腐  
薬味・ちり酢
- ・鱈の塩麴焼
- ・スモークサーモン錦糸巻
- ・蓬麩田楽
- ・三陸蛸の甘露煮
- ・蓮根梅酢漬

造り

- 鮪 勘八 八戸産やりいか

旬菜

- 帆立貝の豌豆そうす焼
- ベーコン・竹の子
- ブロッコリー・チーズソース
- バターあん

焼物

- 三陸産
- 鮑の踊り焼

肉料理

- 青森県産牛のステーキ
- ポルト酒仕立てのソース

揚物

- 三陸産
- あなごの磯辺揚
- 海老の湯葉包み
- 舞茸 おくら
- 葛そうめん

釜めし

- 八戸産
- いかと竹の子の釜めし
- 香の物
- 味噌汁

果物

- 季節のフルーツとシャーベット

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。



グランドサンピア八戸  
Grandsunpia Hachinohe