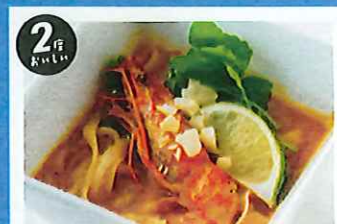


Hachinohe Bouillabaisse Festa 2022



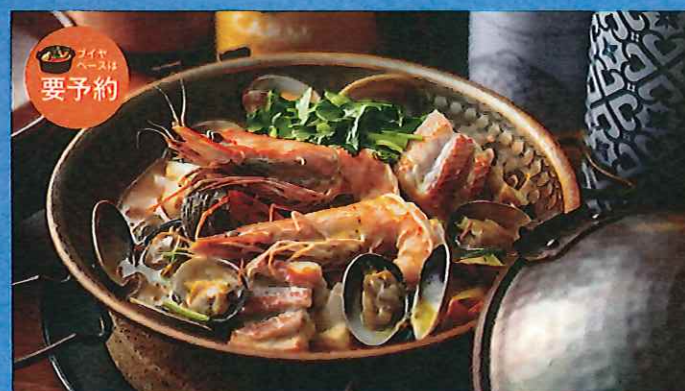
ハチノヘブイヤベースフェスタ
2022.2.1 TUE - 3.31 THU



ラクサ&フォア
スープに特製スパイスとココナッツを加え、米粉麺(フォア)を煮込んだアジアスタイル。

今年はお汁に注目しました。八戸の魚介の旨味をたっぷり味わえるブイヤベースをはじめ、青森県産の素材を使った出汁で食材の旨味を感じていただくコースです。ワインはもちろん、日本酒とのペアリングもおすすめです。2度おいしいは、フランスから東南アジアへ味覚の旅を。コロナ後には旅をしたい、そう思えるよう、たくさん希望を込めてつくります!

オーナーシェフ 林 修司



イカの炙りとイカの腑のおじや
カタブラーナに残ったスープに、ご飯とイカの腑を入れ、イカの炙りとともに。

ポルトガルらしさを出していきます。ポルトガルに来たような感じでお楽しみください。スープは、前回に比べより魚感を押し出すよう仕上げています。これからも探究心を持って取り組み、ハチノヘブイヤベースフェスタというイベントを通じて、八戸の新しい食文化を自分も楽しみながら一緒に作っていきましょう!

店主 上野 貴志

Kitchenポルトワ

ディナー (1人前) 4,000円(税込)
コース内容: 前菜2品、ブイヤベース、デザート、コーヒー (オプション有 +1,100円で、佳釀午のグリルを提供いたします)
[テイクアウト]
ハチノヘブイヤベースセット (2~3人前) 4,200円(税込)
※前日昼までにHPまたは電話にて要予約。



☎ 0178-38-8764
住所 八戸市田向5丁目21-11
営業時間 18:00-21:00 (LO) 22:00 (CL)
定休日 月曜日、木曜日
駐車場 7台
お子様への対応 来店可※ただし、チャイルドチェア、子供用メニューはございません。
その他情報 <https://www.kitchen-pourtoi.jp/>

RESTAURANTE & BAR SAUDE

ディナー (1人前) 4,600円(税込)
前菜、温前菜、ブイヤベース、デザート、食後のドリンク
単品 (2人前) 4,600円(税込)



☎ 0178-38-9019
住所 八戸市大字堤町4-3
営業時間 17:30-22:00 (LO)
定休日 日曜日(月に1度、連休・不定休あり)
駐車場 なし
お子様への対応 来店可※ただし、食器やお箸、座席等は大人と同じものをご使用いただきます。
その他情報 <http://bar-saude.com/>



グランドサンビアハフ

ランチ&ディナー (1人前)
3,300円(税込)

前菜、ブイヤベース、サラダ、
ガーリックトースト、デザート、コーヒー

単品 (1人前) 2,000円(税込)



☎ 0178-23-5151

住所 八戸市東白山台1丁目1-1
営業時間 11:30-14:00(LO)
17:30-20:30(LO)

定休日 なし
駐車場 200台
お子様への対応 来店可※ベビーカー入店可
※チャイルドチェア有。



シェフ特製ビスクライス おじや仕立て

数回の味変の最後を飾る「白子のムニエルのせ」でさらに美味しく、濃厚に。

食べ進むにつれ味わいに変化するストーリーをお楽しみいただくため、毎回スープのベースを工夫しています。素材には私自身が好きでこだわる八戸産ドンコやホッキ貝のすり身揚げを入れました。最初は和を感じるあっさりとした味わいですが、にんにくのクレープやブルゴーニュバターを加えると濃厚なスープへと変わりますよ。

西洋料理 料理長 木村 裕



要予約

ボワラ

ランチ&ディナー (1人前)
4,600円(税込)

アミューズ2品、前菜、パン、ブイヤベース、
デザート、コーヒー



☎ 0178-80-7558

住所 八戸市湊高台3丁目1-9
営業時間 12:00-13:30(LO)
18:00-20:30(LO)

定休日 日曜日(月曜日はディナーのみ営業)
駐車場 10台
お子様への対応 来店可※お子様連れの際はご予約時にお知らせください。

その他情報 Instagram:voila_hachinohe
Twitter:@voila_hachinohe
Facebook:@voila.aomori



洋風こびりっこ

南部せんべいの「こびりっこ」へのオマージュから生まれました。パイ生地で包んだリゾットを、ブイヤベースとともに。

オーナーシェフ 清水 桂



八戸グランドホテル ラウンジレストラン サヴァロソ



kitchenフルトワ



RESTAURANTE & BAR SAUDE



八戸プラザホテル



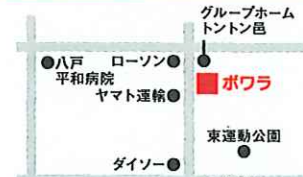
Yui



グランドサンビアハフ



ボワラ



リ스토랑テ澤内



ラ・メゾン ボデタン



八戸パークホテル レストラン アセリア



ル・ムロン・デ・オワソ



事前のご予約について

席数に限りがございますので、事前のご予約をおすすめしております。(ご予約日に御来店ができなくなった際は、必ず電話でご連絡をお願いします)

●新型コロナウイルス感染症対策について:参加店はあおり飲食店感染防止対策認証店、もしくはそれに順じた対策を実施しております。
●御来店されるお客様へのお願い:マスクの着用にご協力ください。また、体調不良の際は御来店をお控えくださいますようお願い申し上げます。



スパイシー
要予約



スパイシーラスク

カリッと香ばしく仕上げた特製ラスクを、お好みのタイミングでスープに浸して。スパイスの香りがさらに食欲をそそります。

シェフ 澤内 昭宏

今年は八戸魚介の旨みをしっかり引き出した、よりスパイシーなスープで。八戸にはイカ、サバ以外にもまだまだおいしい魚介があるので、八戸ブイヤベースを通して味わって欲しいですね。ぜひ八戸ブイヤベースと自家製の八戸ワインとのペアリングで、八戸ならではの海山の魅力的な食の出会いを楽しんでいただきたいです。

レストラン 澤内

ランチ (1人前) 2,900円(税込)

前菜、パスタ、ブイヤベース、パン、デザート、コーヒー

ディナー (1人前) 3,900円(税込)

前菜、リゾット、ブイヤベース、パン、デザート、コーヒー

おうちでブイヤベースkit (2人前)

※テイクアウトは2日前までに要予約。3,900円(税込)



☎ 0178-22-7638

住所 八戸市南原1丁目12-10

営業時間 11:30-13:30(LO)
17:30-20:30(LO)

定休日 日曜日

駐車場 15台

お子様への対応 来店可※小さなお子様連れも個室にて対応いたします(要予約)

その他情報 <http://www.sawauchi.info>



洋風おじやの卵とじ

ブイヤベーススープでおじやを作り、卵でとじ、エメンタルチーズをのせて、炙りました。

生まれも育ちも八戸で、60年間ずっと八戸の旨い魚を食べてきました。その八戸魚介をもっと旨くしてたくさんの人に食べていただきたいと思っています。今年も馬淵川で獲れるモクスガニからとった出汁がベースのパークホテル特製スープに八種の魚介を入れ、濃厚かつ奥深い八戸らしいブイヤベースに仕上げています。

取締役総料理長 八田 恭章

パークホテル レストラン アゼリア

ランチ&ディナー (1人前) 3,200円(税込)

前菜、ブイヤベース、パン、デザート、コーヒー



☎ 0178-43-1111

住所 八戸市吹上1丁目15-90

営業時間 11:00-14:00(LO)
17:00-20:30(LO)

定休日 なし

駐車場 250台

お子様への対応 来店可/チャイルドチェア有

その他情報 <https://www.hachinohe-park.com/>



スパイシー
要予約



ブイヤベースのコンソメ仕立てと穴子よりクリアで上質に。魚介の旨みが溶け込んだコンソメ仕立てのスープをお楽しみください。

オーナーシェフ 三浦 祐紀

八戸の魚介をより深く味わっていただくために、2皿のブイヤベースをお楽しみいただけます。クリアなコンソメ仕立てのスープと旨みを凝縮した濃厚なソース。異なる2種のブイヤベースで立体的に魚介の魅力をご堪能ください。ブイヤベースに向き合う2ヶ月間、今年も全力でいかせていただきます!

ラ・メゾン ポデタン

ランチ (1人前) 3,520円(税込)

前菜、ブイヤベース、パン、コーヒー

ディナー (1人前) 4,730円(税込)

前菜2皿、ブイヤベース、パン、デザート、コーヒー



☎ 0178-22-3383

住所 八戸市番長2

営業時間 11:30-13:15(LO)14:30(CL)
18:00-20:00(LO)22:00(CL)

定休日 日曜日

駐車場 2台

お子様への対応 来店可/ベビーカー入店可

その他情報 Facebook: @La Maison Pot d'Étain



スパイシー
要予約



イカスミ焼きリゾット

カリッと香ばしく焼いたイカスミリゾットに、アイオリソースをからめ熱々のブイヤベーススープをかけて。

今年も妥協せずに最後まで魚介の旨味を絞り出し、エピスとベルノーを効かせた香り高い濃厚なスープに仕上げました。この時季のナメタカレイ(特に厚みのある子持ち)は大好きです。愛嬌のある顔も。そのナメタカレイを香ばしく焼き上げます。丁寧に火入れした他の魚介との組み合わせのバランスにもこだわります。

オーナーシェフ 小坂 学

ル・ムロン・デ・オワゾ

ランチ&ディナー (1人前) 4,500円(税込)

アミューズ、前菜(お選びいただけます)、焼き野菜の前菜、ブイヤベース、デザート(お選びいただけます)、コーヒー



☎ 0178-51-8727

住所 八戸市東白山台3丁目1-1

営業時間 12:00-13:00(LO)15:00(CL)
18:00-19:30(LO)21:30(CL)

定休日 日曜日

駐車場 10台

お子様への対応 来店可



ハブイヤーベス 2つのルール

八戸でしか食べられない独自のものとして、「ハブイヤーベス・ルール」が存在します。
 いずれも八戸の魚介とブイヤベースを味わいつくすためのものであり、
 以下の2つのルールをクリアしたもののみが、「ハブイヤーベス」を名乗ることができます。

Rule 1 ハブ産の魚介類を ふんだんに使用!

地元八戸港に水揚げされる魚介類を最低4種類以上使います。野菜(ハーブ類・にんにく・トマト等)も地元産のものをできるだけ使います。



Rule 2 ハブ流は 2度おいしい!!

まずはスープ料理として具材(魚介類)をそのまま楽しめます。その後、スープを活かした各店ごとに異なる、オリジナルの“締めの一皿”を楽しめます。魚介類もスープも「一皿で2度おいしい」のがハブイヤーベスの楽しみ方です。



2度おいしい
 小海老とペンネの
 トムヤムクン風パクチー添え
 パスタ皿のペンネに、熱々のブイヤベーススープをかけるトムヤムクン風に。フレンチがアジアに早変わり。

魚のアラや海老の頭、トマトをふんだんに使った濃厚なスープに、サメ、カスベなど八戸らしい魚介を具材に使用し、スタンダードなブイヤベースに仕上げました。毎年恒例の五徳鍋で火をかけながらの卓上熱々スタイルで召し上がっていただきます。お客様に「食のプラザ」を再確認していただけるよう、2ヶ月間頑張ります!

料理長 蛭子 長一

レストランジュノー&ラウンジいちい

ランチ&ディナー(1人前)
3,200円(税込)
 前菜、ブイヤベース、ガーリックトースト、コーヒー



☎ 0178-44-3121

住所 八戸市柏崎1丁目6-6
 営業時間 11:30-14:00(LO)15:00(CL)17:00-19:00(LO)
 定休日 なし(営業時間・定休日・提供時間場所は変わる場合がございます)
 駐車場 300台
 お子様への対応 来店可/ベビーカー入店可 ※チャイルドチェア有



ハブグランドホテル ラウンジレストラン サウワロツ

ランチ&ディナー(1人前)
3,000円(税込)
 魚介のロワイヤル、ブイヤベース、ガーリックトースト



☎ 0178-46-1234

住所 八戸市番町14
 営業時間 10:00-19:00
 定休日 なし
 駐車場 40台
 お子様への対応 来店可



総料理長 小栗 喜代雪



ブイヤベース釜飯

ブイヤベースのスープと具材を使用したパエリア風釜飯。(お食事中に、固形燃料で炊きあがります。)

ハブグランドホテル伝統のブイヤベースをお召し上がりいただけます。白身魚のブイヨンにトマトとサフランを効かせ、各具材の味を活かしたあっさりとしたブイヤベースです。「2度おいしい」は、和食とのコラボで、ブイヤベーススープを使ったロワイヤル(茶碗蒸し)と卓上で炊き上げるパエリア風釜飯をご用意しました。



魚介のクロメスキ

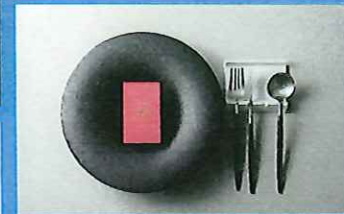
「サステナブル」を意識して、魚のホホやイカゲソなどを余すことなくクロメスキに。出来立て熱々を、スープに入れて召し上がられ。

いつか「Yuiのブイヤベースは骨太だ」と言っていたら、基本に忠実に、余分なものは取り除き、際立たせるところはわかりやすく、丁寧に仕込みます。いただいた食材の「命」を無駄なくおいしく料理し、お客様に残らず召し上がっていただけるよう努力します。前の年、前の日よりおいしくできるように頑張ります。

オーナーシェフ 根市 拓実

Yui

ランチ&ディナー(1人前)
4,200円(税込)
 アミューズ、前菜2皿、ブイヤベース、デザート、パン、コーヒー



☎ 0178-32-6538

住所 八戸市田向5丁目31-18
 営業時間 11:30-13:30(LO)18:00-20:30(LO)
 定休日 日曜日(他、不定休あり)
 駐車場 7台
 お子様への対応 来店可 ※お気軽にご相談ください