

ご利用は
20名様
以上

特典
フリー
ドリンク
優待

HOTEL
ICHIBATA

忘年会 新年会

2023.11.1

▼
2024.2.29

早期
予約特典
バイキング
食事券
プレゼント

マイクや
基本設備含む
2時間制

1年の締めくくりと年始のお集まりは、ホテル一畑がお手伝いいたします。クリスマスパーティーや各種会合など20名様から最大500名様までご利用いただける会場と160台の大駐車場を完備しています。

Aプラン 5,500円

◆立食・着席ビュッフェスタイル

Bプラン 7,500円

◆コース料理
◆立食・着席ビュッフェスタイル
◆オンテーブルビュッフェスタイル

Cプラン 9,500円

◆コース料理
◆立食・着席ビュッフェスタイル
◆オンテーブルビュッフェスタイル

早期予約特典 10月31日までに忘年会プランを予約して頂くと、バイキングレストランアヴァンシアの「ランチペア券」を30名につき1組プレゼントいたします。(例 80名⇒2組)

特典 <フリードリンクプラン 2時間制>
お1人様 ~~3,300円~~ → 2,500円

ビール、日本酒、焼酎、ワイン
ウィスキー、ハイボール
ノンアルコールビールなど

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります。

 **ホテル一畑**
ICHIBATA

 阪急阪神第一ホテルグループ

ご予約・お問合せ 9:00~19:00

TEL. 0852-22-0188

〒690-0852 島根県松江市千鳥町 30
一畑電車「松江しんじ湖温泉駅」すぐ



詳しくは
公式サイトを
ご確認ください。



副総料理長
田村繁美

総料理長
兒玉和義

中国料理 料理長
市崎尚巳

和食料理 料理長
幸野光宏

Aプラン 5,500円

メニュー例

立食/着席ビュッフェ (和洋中)

造り1種

ブロッコリーとツナのサラダ

さざえうま煮

風呂吹き大根と豚の時雨煮

アンティパスト各種

サンドウィッチ

サバのポワレ トマトソース

チキンマカロニグラタン

豚肉とソーセージのグリル BBQ仕立て

蒸し鶏ごまソース

マーボー豆腐

クラゲとキノコの和え物

炒飯

デザート 各種



Bプラン 7,500円

メニュー例

和洋折衷料理コース

オードブルバリエ

造り2種盛り

白身魚蒸し餡かけ

牛サーロインステーキ

シャリアピンソース

キノコとポテトを添え

パン

デザート

立食/着席ビュッフェ (和洋中)

海鮮小鉢盛り色々

ブロッコリーとポテトサラダ

御飯物相

鶏のみそ焼き

魚と大根の炊き合わせ

スモークサーモンとオニオン、トマトのサラダ

シャルキュトリー各種盛り合わせ

サンドウィッチ&トルティース

バトウ鯛のトマト蒸し ワインソース

ビーフカレー&ライス

奥出雲ポークステーキ マスタードソース

クラゲとキノコの和え物

砂肝と野菜の酸辣風味

牛肉のオイスターソース炒め

油淋鶏

海鮮塩焼きそば

デザート 各種

Cプラン 9,500円

メニュー例

和洋折衷料理コース

和洋中の3種盛り合わせ

造り3種盛り

キノコとふかひれ中華スープ

甘鯛と有頭海老のポワレ 紅白ソース

法蓮草バター炒め

牛フィレ肉の黒胡椒ソース中華仕立て

彩りの野菜と供に

パン

デザートとフルーツ

コーヒー

立食/着席ビュッフェ (和洋中)

造り2種

あん肝豆腐

割り子そば

鰻と大根の炊き合わせ

蒸し蟹

牛時雨煮と根野菜

スモークサーモンとオニオン、トマトのサラダ

鴨の黒胡椒とテリーヌの盛り合わせオレンジ添え

チーズ各種・バケット

オープンサンド&ミックスサンド

白身魚と海老のポワレ 2色ソース

ビーフシチュー バターライス添え

肉・ソーセージのBBQ 彩野菜

大山鶏のトリュフソース

砂肝と野菜の酸辣風味

イカの葱生姜和え

海老チリ

奥出雲ポークの甘辛煮

海鮮炒飯

ベーカリー

デザート 各種

※記載の料金にはいずれも会場費、基本音響・設備費、消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。
※仕入れ状況により、メニュー内容は季節により一部変更する場合があります。※予告なくプラン内容を変更する場合がございます。