

マイクや
基本設備含む
2時間制

ご利用は
20名様
以上

HOTEL ICHIBATA

歓送 迎会

2024.3.1(金)～5.31(金) ご利用は20名様から

特典
フリー
ドリンク
優待

ゆったり
宴会場利用

新しい出会いや、新たな旅立ちなど、
シーンに合わせて各種ご提案いたします

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

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

※30分追加ごとに500円頂戴いたします

ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、ハイボール、ノンアルコールビール・ノンアルコールなど充実

その他、様々なご希望や
ご予算に応じたプランを
ご提案いたします。

※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。



Aプラン 5,500円

メニュー一例

立食/着席ビュッフェ (和洋中)

コールミート各種
 カプレーゼ
 海鮮サラダ仕立て
 炙り鶏の塩だれ和え レモンの香り
 蒸し鶏ごまソース
 中華クラゲと季節野菜サラダ
 牛すき焼き仕立て
 魚の竜田揚げ
 シーフードグラタン
 牛肉と野菜のガーリック炒め
 ポークカツ フライポテト添え
 麻婆豆腐 山椒の香り
 油淋鶏
 炒飯
 デザート 各種



Bプラン 7,500円

メニュー一例

立食/着席ビュッフェ (和洋中)

造り盛り合わせ
 蓮根とシーフードのマリネ
 鰯のパジルドレッシング和え
 カプレーゼ
 タルティーヌ3種
 中華クラゲと季節野菜サラダ
 豚肉のピリ辛和え
 豚の沢煮仕立て山椒の香り
 鶏と野菜の生姜餡かけ
 さざえうま煮
 白身魚のヴァブール
 ポワロ風味ワインソース
 鶏のフリカッセ 彩野菜
 カレーライス
 牛肉の黒胡椒炒め
 海老のチリソース
 海鮮焼きそば
 デザート 各種

和洋折衷料理コース

和洋中盛り合わせ
 お造り3種盛り
 白身魚のチリソース掛け
 牛肉と野菜のプレート焼き
 穴子ひつまぶし
 香の物2種
 浅利清汁
 デザート

Cプラン 9,500円

メニュー一例

立食/着席ビュッフェ (和洋中)

造り盛り合わせ
 蛸と胡瓜の田楽串打ち
 牛肉のしゃぶしゃぶサラダ仕立て
 ビーフ&シーフードテリーヌ
 スモークサーモンサラダ仕立て
 バラエティーサンドウィッチ
 チーズ各種盛り
 大山鶏の胡麻ソース
 豚のピリ辛和え
 蒸しホタテの葱生姜風味
 豚角煮塩だれ香味風
 鰻かば焼き
 白身魚の明太子焼き
 甘鯛のポワレ 焦がしバターソース
 奥出雲ポークマスタードパン粉焼き
 牛肉ステーキ 焦がしガーリック醤油
 春野菜の Pasta
 海老のXO 醬炒め
 真鯛のチリソース
 肉入り炒飯
 デザート 各種

和洋折衷料理コース

オードブル盛り合わせ
 お造り3種盛り
 葱香る真鯛の香味醤油蒸し
 鰻柳川風鍋
 黒毛和牛もも肉ローストグリル
 ガーリック醤油ソース彩温野菜
 炊き込みご飯
 香の物2種
 赤出し
 デザート2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、メニューを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。