

サマーパーティープラン

# SUMMER PARTY PLAN

ご利用は  
20名様  
以上

2024.7/1(月) ~ 8/31(土)

夏の暑気払いなどのお集まりなど  
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



フリードリンク プラン… 1名様 3,000円

ビール、焼酎、ワイン、ハイボール、レモンサワー  
梅酒、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

左記+プラス日本酒

1名様 3,500円

プラン  
特典

フリードリンク

~~3,000円~~ ⇒ 2,500円

~~3,500円~~ ⇒ 3,000円

※各プラン料金には、室料、ステージ3本、マイク3本、音響照明料が含まれています。

※パーティーの時間は2時間迄とさせていただきます。(延長30分 1名様500円)

※各プランには、飲物代は含まれていません。 ※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。

※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。



ICH-DATA

## ホテル一畑

阪急阪神第一ホテルグループ

ご予約・お問合せ 9:00~18:00

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

### メニュー例

#### 立食／着席ビュッフェ（和洋中）

海鮮サラダ仕立て（ドレッシング）  
 炙りどり塩だれ和え レモンの香り  
 牛すき焼き仕立て  
 魚の竜田揚げ（青唐、トマト）  
 シェルキュトリー盛合せ  
 イタヤ貝柱と小海老のマリネ  
 グレープフルーツの香り  
 魚のソテーとラタトゥイユのチーズ焼き  
 ミラノ風ポークカツレツ サルサポモドーロ  
 スパイシーグリーンチキン 彩り野菜  
 蒸し鶏ごまソース  
 中華クラゲと彩り野菜のサラダ  
 麻婆茄子  
 鶏肉の甘辛炒め  
 エスニック炒飯  
 デザート 各種



## Bプラン 7,500円

### メニュー例

#### 立食／着席ビュッフェ（和洋中）

造り盛り合わせ  
 蓮根と魚介類のマリネ  
 豚の沢煮仕立て奥出雲山椒の香り  
 鶏と野菜の生姜餡かけ  
 さざえうま煮  
 三陸沖 シロハタのエスカベッシュ  
 パテドカンパニュとソフトサラミの盛合せ  
 トマトと生ハムのカスクート  
 白身魚のマリエール風バジルの香り  
 若鶏のフリカッセ 花野菜添え  
 牛肉と野菜のガーリック炒め  
 カレーライス  
 中華クラゲと彩り野菜サラダ  
 イカの山椒風味  
 酢豚  
 海老のチリソース  
 上海風焼きそば  
 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（酢味噌）  
 牛のしゃぶしゃぶサラダ仕立て（胡麻ぼん）  
 豚角煮塩だれ香味風  
 鰻かば焼き  
 白身魚の明太子焼き（青唐・トマト）  
 コールビーフ&シーフードテリーヌ  
 スモークサーモンとアーリーレッドサラダ  
 バラエティーサンドウィッチ  
 チーズとラタトゥイユのタルト盛合せ  
 甘鯛のポワレ バターソース  
 奥出雲ポークのピカタ  
 牛肉ステーキ 焦がしガーリック醤油  
 宍道湖のしじみ 和風スパゲティ  
 大山鶏の胡麻ソース  
 蒸しホタテのピリ辛葱生姜和え  
 中華クラゲと彩り野菜サラダ  
 海老のXO 醬炒め  
 牛肉の黒胡椒炒め  
 蟹肉入り炒飯  
 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