

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

2025.3.1(土)～5.31(土) ご利用は 20名様から

早期  
予約特典  
バイキング  
食事券  
プレゼント

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

## お得なドリンク飲み放題付きプラン

Aプラン 8,000円

◆立食・着席ビュッフェスタイル

Bプラン 10,000円

◆立食・着席ビュッフェスタイル

Cプラン 12,500円

- ◆コース料理
- ◆立食・着席ビュッフェスタイル
- ◆オーバルビュッフェスタイル

### <ドリンク内容>

ビール、焼酎、ワイン、ウィスキー、レモンサワー  
ノンアルコールビール・ソフトドリンク  
※1名様プラス500円で日本酒も飲み放題

### 早期予約特典

2月28日までに歓送迎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)

※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。





## Aプラン 8,000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  
炙り鶏山椒の香り  
海鮮編み上げ  
豚のはりはり煮  
アンティパスト各種  
ミックスサンドウィッチ  
串カツと海老のクリームコロッケ盛合せ  
牛肉と野菜のラグー 軽いカレーの香り  
バターライス添え  
若鶏のピカタ 地中海野菜とトマトソース添え  
宍道湖のしじみとアスパラ和風スパゲティー 蒸し鶏ごまソース  
クラゲとキノコの和え物  
海老のチリソース煮  
中華点心 3種  
桜エビ入り五目炒飯  
デザート 各種



#### 各プラン オプションメニュー 1名様料金(20名様以上でのご注文)

国産牛ロースしゃぶしゃぶ	1,452円
サザエの浜焼き	908円
外国産フィレ鉄板焼(60g)	1,815円
国産ローストビーフ	2,178円
活け蝦夷鮑バター焼き1個	2,360円
焼き紅ズワイ蟹(季節物)	1,331円



## Bプラン 10,000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  
炙り鶏山椒の香り  
五穀と青菜の物相  
海鮮編み上げ  
牛すき焼き仕立て  
シャルキュトリーと鴨のスマーケの盛り合わせ  
帆立貝と小海老のマリネ  
柑橘類のサラダ仕立て  
甘鯛のオーブン焼き  
地中海風フイヤベースのエッセンスソース  
ポークパネのモツアレラチーズ巻き  
バジルの香るトマトソース  
牛サーロインステーキ シャリアピン風  
大山どりのグリエ 茄とポテトフレイ  
デミグラスソース  
中華クラゲの冷菜  
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・フルーツ



## Cプラン 12,500円

### メニュー例

#### 立食／着席ビュッフェ（和洋中）

※オンラインテーブルビュッフェメニューは別途

造り盛り合わせ  
とろ湯葉天盛り雲丹  
炙り鶏山椒の香り  
蟹の紅白なます  
あぶらカレイチリ酢掛け  
鰻かば焼き  
スマートサーモン アーリーレッドとトマトのサラダ  
パテドカンパニュとシャルキュトリー盛り合わせ  
ドライフルーツ添え  
島根名物 赤天サンドと3種のオーブンサンド  
真鯛の海藻蒸し ウニ入りブルーブランソース  
島根だんだん牛のロースト  
わさび風味のグレービーソース  
鶏胸肉のロースト  
オレンジ風味のソースビガラード  
大山どりのトリュフソース  
砂肝と野菜の酸辣風味  
イカの葱生姜和え  
奥出雲ポークの甘辛煮  
海鮮炒飯  
デザート・フルーツ

#### 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  
しまね和牛のロースト わさび風味のグレービーソース 温野菜  
炊き込みご飯  
香の物2種  
赤出し  
デザート2種

※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。