

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
◆オンテーブ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。



ICHIBATA

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 9:00~19:00

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 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
 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



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
 五穀と野菜の物相
 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モークの盛り合わせ
 帆立貝と小海老のマリネ
 柑橘類のサラダ仕立て
 甘鯛のオープン焼き
 地中海風ブイヤベースのエッセンスソース
 ポークパネのモツアレチーズ巻き
 バジルの香りトマトソース
 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 茸とポテトフライ
 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)

※オンテー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
 スモークサーモン アーリーレッドと
 トマトのサラダ
 パテドカンパー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種のオープンサンド
 真鯛の海藻蒸し ウニ入りブルブランソース
 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
 鴨胸肉のロースト
 オレンジ風味のソースピガラード
 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

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	大海老のチリソース	2,057円
サザエの浜焼き	908円	フカヒレ館かけ炒飯	1,331円
外国産フィレ鉄板焼(60g)	1,815円	しじみピザ1枚	2,360円
国産ローストビーフ	2,178円	しじみラーメン	968円
活け蝦夷鮑バター焼き1個	2,360円	割そば	484円
焼き紅ズワイ蟹(季節物)	1,331円	握り寿司(3貫)	1,331円



※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。