

ご利用は
20名様
以上

ホテル一畑

マイクや
基本設備含む
2時間制

HOTEL ICHIBATA

忘年会 新年会

2026.11.1 ▶ 2027.2.28

曜日
予約特典
プレゼント
抽選会にも
最適

ご利用時間
30分延長
1名様プラス
500円

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170台の駐車場を完備しています。

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

曜日限定で予約いただくと下記をプレゼント

- 月～火曜日に忘年会・新年会プランを予約して頂くと
- ①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。(例80名⇒2組)
 - ②日帰り温泉入浴券ペア2組



<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800円で日本酒も飲み放題

※プランのご利用は12:00～21:00の間でご利用いただけます。※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。
※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。※画像は全てイメージです。



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 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
 数の子のあえ物
 鰻かば焼き
 豚の麻辣豆乳仕立て
 アンティパスト各種
 ミックスサンド
 甘鯛のオープン焼き
 宍道湖のしじみのクリーム
 豚フィレカツと海老コロッケ盛合せ
 牛肉と野菜のガーリックバター炒め
 ローストチキンと手羽先のグリル
 キノコ入り シャスールソース
 蒸し鶏の中華風サラダ
 中華クラゲと彩り野菜
 海老のチリソース煮
 中華点心 3種
 カニ身入り炒飯
 デザート・フルーツ

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
 数の子のあえ物
 焼き鯖ちらし寿司
 海鮮編み上げ
 牛すき焼き仕立て
 スモークサーモンとトリュフと
 ボルチーニのテリーヌ
 シーフードマリネとシーザーサラダ
 サモンのパイ包み焼き
 ”クーリビヤック風” トマトソース
 ポークパネのモツアレチーズ巻き
 アップルビネガーソース
 牛肉と牛タンの煮込み 軽いカレーの香り
 バターライス添え
 大山どりのグリエ 茸とポテトフライ
 デミグラスソース
 蒸し鶏の香味蒸し 旨辛「よだれ鶏」
 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
 あん肝豆腐
 数の子あえ物
 蟹の紅白なます
 魚の野菜餡かけ
 鰻かば焼き
 スモーク3種盛合せ キャロットラペ
 （サーモン、鴨、若鶏の手羽元）
 山陰アナゴの冷製 水菜のサラダ
 島根名物『赤天』とチェダーチーズのカスクート
 甘鯛とアサリのオープン焼き
 地中海風ブイヤベースのエッセンスソース
 サーロインステーキ シャリアピン風
 キノコとポテト添え
 ポークスペアリブのバスク風トマト煮込み
 大山どりの冷製 “棒棒鶏”
 イカと海老の搾菜（ザーサイ）和え
 四川風麻婆豆腐 奥出雲山椒の香り
 奥出雲ポークの甘辛煮
 海鮮炒飯
 デザート・フルーツ

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(60g) ……	1,573円	大海老のチリソース(1尾) ……	2,057円
サザエの浜焼き(1個) ……	1,029円	宍道湖産しじみラーメン ……	968円
外国産牛フィレ鉄板焼(60g) ……	1,815円	宍道湖産しじみ汁(1杯) ……	968円
国産牛ローストビーフ(60g) ……	2,299円	割子そば(出雲そば)(1段) ……	581円
活け蝦夷鮑バター焼き(1個) ……	2,541円	握り寿司(3貫) ……	1,331円
焼き紅ズワイ蟹(季節物1/4肩) ……	1,573円	寿司桶盛(7~8人前) ……	9,680円



和洋折衷料理コース

オードブル盛り合わせ
 造り3種盛り合わせ
 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。