

2025.11/20[木]▶▶2026.2/28[土]

ホテル松の薫一関 御宴会

鍋プラン

90分飲み放題付

忘新年会

20名様以上のご宴会で

プラス1,000円(税込)で

一関の地ビールと地酒
飲み放題!



NOYMOND
BREWING

地ビールは銘柄をお選びいただき、樽での提供となります。

地酒

世嬉の一
「スパークリングゼ
純米世嬉の一」

磐乃井

「真心紺ラベル」



鶏肉の胡麻豆乳鍋 or 豚肉の濃厚みそ鍋
選べる鍋!!

味を選ぶ豪華海鮮鍋!
みそ鍋 or 豆乳鍋 or トマト鍋

鍋が選べる!!

鍋が選べる!!

鍋の味が選べる!!

お一人様

6,000円(税、サ込み)コース

- ・林檎を添えた焼きカマンベールと生ハムの蜂蜜がけ
- ・漬け鮓と大根のあおさを乗せた雪見仕立て
- ・悪魔の焼きおにぎり
- ・選べる鍋
(鶏肉の胡麻豆乳鍋 or 豚肉の濃厚みそ鍋)
- ・冬魚のポアレ、明太子クリームソース
- ・ビーフカツレツ、バーベキューソース
- ・揚げ餅を乗せた生姜餡かけ蕎麦

お一人様

7,000円(税、サ込み)コース

- ・林檎を添えた焼きカマンベールと生ハムの蜂蜜がけ
- ・お造り三点盛り(鮓、鯛、甘エビ)
- ・悪魔の焼きおにぎり
- ・選べる鍋
(鶏肉の胡麻豆乳鍋 or 豚肉の濃厚みそ鍋)
- ・海老と烏賊と青梗菜の塩餡かけ
- ・冬魚のポアレ、蟹クリームソース
- ・牛赤身肉のステーキ冬キャベツのブレゼ添え、ポワブラードソース
- ・揚げ餅を乗せた生姜餡かけ蕎麦

お一人様

8,000円(税、サ込み)コース

- ・岩手県産地鶏の冷製とブルーチーズとドライフルーツのパワーサラダ
- ・お造り三点盛り(鮓、鯛、甘エビ)
- ・三種の肉類の変わり寿司
(生ハム、鴨燻製、ローストビーフ)
- ・味を選ぶ豪華海鮮鍋
(みそ鍋・豆乳鍋・トマト鍋)
- ・冬魚のポアレ、蟹クリームソース
- ・国産牛ランプ肉のステーキ、青シソと大根おろしのソース
- ・揚げ餅を乗せた生姜餡かけ蕎麦
- ・冬のデザート

／プラス500円で120分飲み放題に変更できます。／

🍷 90分飲み放題メニュー

アルコール/ノンアルコール

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・生酒
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・ウイスキー
- ・ジン
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・サワー
(レモン・グレープフルーツ・赤しそ・桃)
- ・チューハイ(うめ・レモン)
- ・ハイボール
- ・ノンアルコールビール

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール

上記コースをお申込みの方に限り
お得な2次会プラン

お一人様 1,800円(税、サ込み) 60分の飲み放題延長
+おつまみ2品付き

ご宴会のお客様限定ご宿泊特別割引ございます。

- ご宴会は最大100名様までご予約承ります。
- お料理、お飲み物はお予算などご希望に合わせてのご用意も可能です。
- ご予約についてお気軽に下記までお問い合わせください。



ホテル松の薫一関
Hotel Matsunoka Ichinoseki

TEL.0191-26-4311
〒021-0882 一関市上大槻街2-37

FAX.0191-26-4317

※写真はイメージです。

2025.9/1 [MON] ▶▶ 11/20 [THU]

20名様以上のご宴会で

プラス 1,000円^(税込)で
一関の地ビールと地酒
飲み放題!



地ビールは銘柄をお選びいただき、樽での提供となります。

ビール

地酒

世嬉の一
「スパークリング
純米世嬉の一」

磐乃井
「真心紺ラベル」



秋の創作料理 芋の子会 プラン

90分飲み放題付

ホテル松の薫一関 御宴会



※写真はイメージです。

お一人様 6,000円^(税、サ込)コース

- ・サーモンマリネと和梨の市松模様見立て、甘エビ飾り
- ・鴨スモークと柿とプロセスチーズのサラダ
- ・チュモツパ (韓国風おにぎり)
- ・栗と鶏肉のオイスター炒め
- ・白身魚と茸のフリット、白ワインのクリームソース
- ・薄切り牛肉とさつま芋のグラタン仕立て
- ・芋の子汁

お一人様 7,000円^(税、サ込)コース

- ・秋のお造り盛り合わせ
- ・焼きナスと生ハムのタブナードソース
- ・鴨スモークと柿とプロセスチーズのサラダ
- ・チュモツパ (韓国風おにぎり)
- ・豆腐と海老の中華風旨煮
- ・白身魚と栗のポービエット、ニューバーグソース
- ・牛赤身肉と茸のソテー、赤ワインソース
- ・芋の子汁

／プラス500円で120分飲み放題に変更できます。／

90分飲み放題メニュー

アルコール/ノンアルコール

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・サワー (レモン・グレープフルーツ・赤しそ・桃)
- ・日本酒
- ・ジン
- ・チューハイ (うめ・レモン)
- ・生酒
- ・赤ワイン
- ・ハイボール
- ・麦焼酎
- ・白ワイン
- ・ノンアルコールビール
- ・芋焼酎

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール

上記コースをお申込みの方に限り
お得な2次会プラン

お一人様 1,800円^(税、サ込) 60分の飲み放題延長
+おつまみ2品付き

ご宴会のお客様限定ご宿泊特別割引ございます。

- ご宴会は最大100名様までご予約承ります。
- お料理、お飲み物はご予算などご希望に合わせてのご用意も可能です。
- ご予約についてお気軽に下記までお問い合わせください。



ホテル松の薫 一関
Hotel Matsunoka Ichinoseki

TEL.0191-26-4311
〒021-0882 一関市上大槻街2-37

FAX.0191-26-4317

※写真はイメージです。

松の薫

夏

の宴会プラン

90分飲み放題付

生ビールと夏の創作料理

20名様以上のご宴会で
プラス

1,000(税込)円で

一関の地ビールと地酒
飲み放題！

ビール



地ビールは
銘柄をお選びいただき、
樽での提供となります。



地酒

世嬉の一
「スパークリング
純米世嬉の一」

磐乃井
「真心紺ラベル」

2025

6/1 [SUN]

8/31 [SUN]

お一人様 **6,000(税、サ込み)円コース**

- ・サーモンと白身魚とアボカドのメリメロ
- ・生ハムとトマトのコンフィとフレッシュチーズのアンチョビ乗せ
- ・バター醤油香る玉蜀黍ご飯
- ・豚バラ肉と揚げ茄子甘酢餡かけ
- ・カジキマグロとズッキーニの重ね焼きスパイシーソース
- ・牛赤身肉のソテー、コーリャンソース
- ・冷やしラーメン

／プラス500円で120分飲み放題に変更できます。／

🍷 90分飲み放題メニュー

アルコール/ノンアルコール

いつもの飲み放題メニューに生ビール追加！

生ビール

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・生酒
- ・麦焼酎

- ・芋焼酎
- ・ウイスキー
- ・ジン
- ・赤ワイン
- ・白ワイン

・サワー

- (レモン・グレープフルーツ・赤しそ・桃)
- ・チューハイ (うめ・レモン)
- ・ハイボール
- ・ノンアルコールビール

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール

ご宴会のお客様限定ご宿泊特別割引ございます。

- ご宴会は最大80名様までご予約承ります。
- お料理、お飲み物はご予算などご希望に合わせてのご用意も可能です。
- ご予約についてお気軽に下記までお問い合わせください。

お一人様 **7,000(税、サ込み)円コース**

- ・生ハムとトマトのコンフィとフレッシュチーズのアンチョビ乗せ
- ・夏のお造り盛り合わせ (鮪、烏賊ソーメン、蛸)
- ・サラダチキンのカオマンガイ風
- ・海老と夏野菜のXO醤炒め
- ・フィレンツェ風豚バラ肉と玉葱の串焼きとチョリソー
- ・白身魚のムニエル焦がしバター醤油
- ・牛ロース肉のグリル、山椒風味のクリームソース
- ・冷やしラーメン

上記コースを
お申込みの方に限り
お得な2次会プラン

お一人様 **1,800(税、サ込み)円**

60分の飲み放題延長+おつまみ2品付き



ホテル 松の薫 一関
Hotel Matsunoka Ichinoseki

TEL.0191-26-4311

〒021-0882 一関市上大槻街2-37

FAX.0191-26-4317

20名様以上のご宴会で
 プラス1,000円^(税込)で
 一関の地ビールと地酒
 飲み放題!



ビール

地酒

世嬉の一
 「スパークリング
 純米世嬉の一」
 磐乃井
 「真心紺ラベル」



90分
 飲み放題付

春日 の宴 会 プラン

2025
 2/15 [SAT]
 5/11 [SUN]

※写真はイメージです。

お一人様 6,000円^(税、サ込み)コース

- ・カップに込めた漬け鮓とメカブと大根のサラダ
- ・鶏ムネ肉の冷製、檸檬ジュレ
- ・浅利ご飯
- ・豚肉と春キャベツの甜麺醬炒め
- ・鯖の香草パン粉焼きと春野菜のブルブランソース
- ・牛赤身肉のキューブステーキとオニオンリングフライ
- ・露のせ素麺

お一人様 7,000円^(税、サ込み)コース

- ・生ハムとチーズと独活のサラダ
- ・お造り盛り合わせ (鮓、北寄貝、甘エビ)
- ・握り寿司三種 (エビ・鰯、サーモン)
- ・蛤と筍の茶碗蒸し
- ・松の薫特製又焼と青梗菜の温製
- ・鯖の香草パン粉焼きと春野菜のブルブランソース
- ・牛ロースのステーキ、大蒜のピューレ添え
- ・鶏肉と山菜の天麩羅蕎麦

／プラス500円で120分飲み放題に変更できます。／

90分飲み放題メニュー

アルコール/ノンアルコール

- | | | |
|-------|--------|----------------------|
| ・瓶ビール | ・ウイスキー | ・サワー |
| ・日本酒 | ・ジン | (レモン・グレープフルーツ・赤しそ・桃) |
| ・生酒 | ・赤ワイン | ・チューハイ (うめ・レモン) |
| ・麦焼酎 | ・白ワイン | ・ハイボール |
| ・芋焼酎 | | ・ノンアルコールビール |

ソフトドリンク

- | | |
|-----------|-----------|
| ・オレンジジュース | ・ウーロン茶 |
| ・コーラ | ・ジンジャーエール |

上記コースをお申込みの方に限り
 お得な2次会プラン
 ございます!

お一人様 1,800円^(税、サ込み)

60分の飲み放題延長
 +おつまみ2品付き

ご宴会のお客様限定ご宿泊特別割引ございます。

- ご宴会は最大80名様までご予約承ります。
- お料理、お飲み物はご予算などご希望に合わせてのご用意も可能です。
- ご予約についてお気軽に下記までお問い合わせください。



ホテル松の薫 一関
 Hotel Matsunoka Ichinoseki

TEL.0191-26-4311

〒021-0882 一関市上大槻街2-37

FAX.0191-26-4317