

春

宴の 会 プラン

ホテル松の薫一関

飲み放題付
90分

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。

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」



2026

2/14 [SAT]

5/10 [SUN]

お一人様

6,000円^(税、サ込み)コース

- ・あん肝とウルイと若布の酢味噌掛け(銘々盛り)
- ・カジキマグロの燻製と甘エビと山菜のサラダ
- ・桜エビとグリーンピースの俵ご飯(銘々盛り)
- ・鶏肉と春キャベツの山賊焼き、
山椒風味のオニオンスライス乗せ
- ・鯖のパネソテーと春野菜、梅風味のバターソース
- ・牛赤身肉のサルティンボッカ風
- ・春のアントルメ(ムースケーキ)又は浅利のだしうどん

お一人様

7,000円^(税、サ込み)コース

- ・あん肝とウルイと若布の酢味噌掛け(銘々盛り)
- ・お造り盛り合わせ(鮪、北寄貝、イカ)(銘々盛り)
- ・たまり醤油風味の冷製鶏肉とピアサラミとチーズの盛り合わせ
- ・桜エビとグリーンピースの俵ご飯(銘々盛り)
- ・豚肉とにんにくの芽の味噌炒め
- ・鯖の香草パン粉焼き春野菜添え、ブルブランソース
- ・ローストビーフ、山葵ソース
- ・春のアントルメ(ムースケーキ)又は浅利のだしうどん

／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** <sup>60分の飲み放題延長
+おつまみ2品付き</sup>
(税、サ込み)

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。

TEL.0191-26-4311 FAX.0191-26-4317
〒021-0882 一関市上大槻街2-37

ホテル松の薫一関
Hotel Matsunoka Ichinoseki

2025.11/20 [木] ▶▶ 2026.2/28 [土]

ホテル松の薫一関 御宴会

鍋プラン

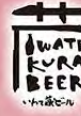
90分飲み放題付

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 BEER

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かけ
- ・漬け鮭と大根のお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かけ
- ・お造り三点盛り (鮭、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フレゼ添え、ポワブロードソース
- ・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 (鮭、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がございます。

- 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。

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!



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」



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** コース (税、サ込)

- ・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** コース (税、サ込)

- ・秋のお造り盛り合わせ
- ・焼きナスと生ハムのタプナードソース
- ・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
- ・白身魚と栗のポーピエット、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
- ・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) 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がございます。

- 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

宴の会
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円(税込)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円** (税、サ込み) 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スソース
- ・牛赤身肉のソテー、コーリャンソース
- ・冷やしラーメン

お一人様 **7,000円** (税、サ込み) 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

／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がございます。

- 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。

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

TEL.0191-26-4311

FAX.0191-26-4317

ホテル松の薫 一関

Hotel Matsunoka Ichinoseki

〒021-0882 一関市上大槻街2-37