

ホテル松の薫 一関

飲み放題付
90分

夏の宴の会 プラン

今年はビール
2銘柄あります!

- ・アサヒ スーパードライ
- ・キリン 一番搾り

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



NOYMOND
BREWING

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」



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。

2026

6/1 [MON]

8/31 [MON]

生ビールと国境なき創作料理

カジュアルコース

お一人様 **6,000円** (税、サ込み)

- ・夏のアンティパスト (個々盛り)
- ・トマトのコンフィとモツアレチーズ
オクラと胡瓜と生ハムの酢ゼリー 枝豆のペペロンチーノ
- ・鯉のたたき韓国風
- ・そばろと香味野菜の混ぜご飯 (個々盛り)
- ・チキンのスペイン風唐揚げとチヨリソー
- ・夏魚のスパイスソーサー、レモン風味のノアゼットソース
- ・牛赤身肉のグリル、ハーバルサミコソース
- ・冷やしとろろたぬき蕎麦又はデザート

ラグジュアリーコース

お一人様 **7,000円** (税、サ込み)

- ・夏のアンティパスト (個々盛り)
- ・トマトのコンフィとモツアレチーズ
オクラと胡瓜と生ハムの酢ゼリー 枝豆のペペロンチーノ
- ・お造り盛り合わせ (鱈、蛸、甘エビ) (個々盛り)
- ・鯉飯 (個々盛り)
- ・豚肉と夏野菜の甘酢あんかけ
- ・夏魚のレボサダ、檸檬マヨネーズ
- ・チキングリルバーベキューソース
- ・ローストビーフ、クリーミー山葵ソース
- ・冷やしとろろたぬき蕎麦又はデザート

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

いつもの飲み放題メニューに生ビール追加!

生ビール アサヒスーパードライ・キリン一番搾り

- ・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
- ・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

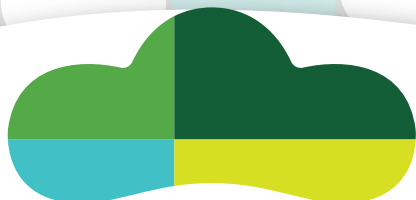
上記コースをお申込みの方に限り

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

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**で(税込)

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円コース(税、サ込み)

- ・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円コース(税、サ込み)

- ・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円コース(税、サ込み)

- ・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
- ・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。