



ホテル一畑

テイクアウト & デリバリー

2021.11.1(月)～2022.1.31(月)

# TAKE OUT & DELIVERY

要予約

ホテル一畑の料理を、職場やご自宅などで幅広くお楽しみいただくために弁当やオードブルとして皆さまのお手元に…お持ち帰りや配達などで、料理長が厳選した「ホテルの味」をぜひご賞味ください。



和洋弁当  
「花野」  
Hanano

中華弁当  
「天風」  
Tenpu

各種 **3,000** 税込 円



和風折詰「花月」  
Kagetsu

洋風折詰「ブルーム」  
Bloom

中華折詰  
「風雲」  
Fuun

各種 **2,000** 税込 円



牛ステーキ重

牛カルビとうなぎの  
ハーフ&ハーフ

ふかひれ丼

各種 **1,500** 税込 円

※季節等により内容が変わる場合がございます。※写真はイメージです。



総料理長  
兒玉 和義  
Kodama Kazuyoshi

2015年  
大阪新阪急ホテル  
特別調理 顧問  
2016年9月  
NPO法人日本氷彫刻会  
名誉師範 受賞  
NPO法人日本氷彫刻会  
理事 副会長  
NPO法人日本氷彫刻会  
西日本地方本部会長

副総料理長  
田村 繁美  
Tamura Shigemi

2015年  
和食副料理長  
2018年  
和食料理長  
松江郷土料理研究会 会員

和食料理長  
幸野 光宏  
Kono Mitsuhiro

1998年～2009年  
日本料理 なだ万  
2018年  
和食副料理長  
2018年  
ツインリープスホテル出雲  
料理長  
2019年  
和食副料理長  
松江郷土料理研究会 会員

中華料理長  
市崎 尚巳  
Ichizaki Naomi

2015年  
第一ホテル東京  
宴会中華専任チーフ  
2018年  
阪急阪神第一ホテルグループ  
料理コンテスト中国料理部門  
グランプリ受賞



FAXご注文用紙

FAX.0852-22-0230

● 団体名 ● お申込者名 ◎お申込日/令和 年 月 日

● TEL (ご確認の連絡をさせていただく場合がございます)

● ご注文内容

|                |         |   |                      |         |   |
|----------------|---------|---|----------------------|---------|---|
| 和洋上弁当「花衣」      | 5,000円× | コ | 中華上弁当「風雅」            | 5,000円× | コ |
| バラエティオードブル「彩華」 | 5,000円× | コ | 和洋弁当「花野」             | 3,000円× | コ |
| 中華弁当「天風」       | 3,000円× | コ | 和風折詰「花月」             | 2,000円× | コ |
| 洋風折詰「ブルーム」     | 2,000円× | コ | 中華折詰「風雲」             | 2,000円× | コ |
| 牛ステーキ重         | 1,500円× | コ | 牛カルビとうなぎの<br>ハーフ&ハーフ | 1,500円× | コ |
| ふかひれ丼          | 1,500円× | コ | 合計金額                 |         | 円 |

● 慶弔利用

慶 事

弔 事

金額表示無しを希望の際は、  
右の□に☑を付けてください

☐

● お受取り日時 (フロントカウンターへお声掛けください)

令和 年 月 日 ( ) 時 分

● 配達希望日時

配達条件 エリアはお問い合わせください

令和 年 月 日 ( ) 時 分

● お届け先住所 〒

市 町

ビル名等 (棟・号室があれば併せてご記入ください。)

お申込みはお電話かFAXでお受けいたします。

ご予約・  
お問い合わせ **Tel.0852-22-0188**



ホテル一畑

〒690-0852 島根県松江市千鳥町30  
access 松江しんじ湖温泉より徒歩3分  
ホテル一畑

●ご予約は前日の12:00までとさせていただきます。●5,000円以上のご注文で、お持ち帰りの方には館内飲食店10%割引券を進呈いたします。  
●お車でお越しのお客さまには、お車までお持ちすることもできます。●テイクアウトならびにデリバリーの袋は有料となります。(一枚あたり5円)

お受取り・配達時間

11:00~17:00