



ホテルヴィスキオ尼崎
宴会場個室プラン

夏の Summer party plan パーティ プラン

2024 6.1 SAT ▶ 2024 8.31 SAT



※画像はイメージです。

ご料金

プラン内容

プレミアムプラン

Premium plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 10,000

スタンダードプラン

Standard plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 8,500

エコノミープラン

Economy plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 7,000



< ご利用時間 >

2 時間



< 選べる形式 >

ブッフェ形式
または
卓盛り形式



< 飲み放題 >

ビール・焼酎・ウィスキー
ソフトドリンク

おひとり様
+500円

ワイン・日本酒を追加

- 卓盛り形式は4名様より、ブッフェ形式は20名様より承ります。●メニュー内容は仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。
- 宴会場のご利用は、原則として9:00~21:00までの間2時間とさせていただきます。時間外のご利用につきましては、割増料金が別途必要です。会場の準備に関しましては、ご利用時間の前60分までお願いいたします。ただし、他のご宴会の開催状況により60分の確約ができない場合がございます。
- 表示価格は全て消費税を含みます。サービス料はいただいておりません。
- ご予約はご予約日の7日前までお願いいたします。●ご出席数とプランのご注文数は基本同数でお願いいたします。



メニュー例

卓盛形式

プレミアムプラン

サーモンマリネ レモンソース
鯉の炙り ポン酢マスタードソース
生ハムとトロピカルフルーツ
シーフードとツナ ポテトのサラダ

鯛のチーズパン粉焼き
鶏もも肉のソテー ガーリックソース
夏野菜のミートソースパスタ
牛ロースステーキ オニオンソース
夏野菜のドライカレー

デザート
コーヒー

スタンダードプラン

鯉の炙り ポン酢マスタードソース
スモークハムとオニオン レモン風味
カクテルサンドイッチ
シーフードとツナ ポテトのサラダ

白身魚のチーズパン粉焼き
鶏もも肉のソテー ガーリックソース
茄子とベーコンのトマトパスタ
豚ロース肉のグリル 黒カレーソース
黒焼飯

デザート
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ポン酢マスタードソース
スモークハムとオニオン レモン風味
カクテルサンドイッチ
シーフードとツナ ポテトのサラダ

白身魚のチーズパン粉焼き
鶏もも肉のソテー ガーリックソース
茄子とベーコンのトマトパスタ
黒焼飯

デザート
コーヒー

ブッフェ形式

プレミアムプラン

サーモンの炙り レモンソース
鯉の炙り ポン酢マスタードソース
生ハムとトロピカルフルーツ
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
シーフードとツナ ポテトのサラダ
スモークハムとオニオン レモン風味
エスカベッシュ

鯛のチーズパン粉焼き
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
お魚のポワレと夏野菜 ガスパチョソース
夏野菜のミートソースパスタ
焼売
豚ロースのカツレツ マスタードソース
牛ロースステーキ オニオンソース
夏野菜のドライカレー

デザート各種
コーヒー

スタンダードプラン

鯉の炙り ポン酢マスタードソース
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
スモークサーモン レモンソース
カクテルサンドイッチ
シーフードとツナ ポテトのサラダ
スモークハムとオニオン レモン風味
エスカベッシュ

白身魚のチーズパン粉焼き
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
お魚のポワレと夏野菜 ガスパチョソース
焼売
茄子とベーコンのトマトパスタ
豚ロース肉のグリル 黒カレーソース
黒焼飯

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ポン酢マスタードソース
スモークハムとオニオン レモン風味
スモークサーモンとモッツアレラ レモンソース
カクテルサンドイッチ
シーフードとツナ ポテトのサラダ

白身魚のチーズパン粉焼き
鶏もも肉のソテー ガーリックソース
焼売
茄子とベーコンのトマトパスタ
黒焼飯

デザート各種
コーヒー

状況により内容は変更させていただきます。

オプションメニュー 目の前で調理するライブ感溢れる演出も承っております！

※会場によりお受けできない場合もございますので、お問い合わせください。

- ローストビーフ (国産牛)・・・2,800円/名 (20名様から)
- ローストビーフ (オーストラリア産)・・・1,700円/名 (20名様から)
- 牛肉鉄板焼き ロース (国産牛)・・・2,800円/名 (20名様から)
- 牛肉鉄板焼き ロース (オーストラリア産)・・・1,700円/名 (20名様から)
- 鯛の塩釜焼き・・・12,000円/匹 (1匹あたり約10名様分)
- 海老と季節野菜の天ぷら・・・1,650円/名 (20名様から)
- オマール海老の鉄板焼き・・・13,000円/尾 (1尾あたり約2-3名様分)
- 桶寿司・・・10,000円/桶 (約8名様分)