



ホテルヴィスキオ尼崎  
宴会場個室プラン

# 秋の Autumn party plan パーティ プラン

2024 9.1SUN ▶ 11.30SAT



## ご料金

### プレミアムプラン *Premium plan*

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 11,000

### スタンダードプラン *Standard plan*

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 9,500

### エコノミープラン *Economy plan*

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 8,000

## プラン内容



< 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

●表示価格は消費税を含みます。●ご予約はご利用日の7日前までをお願いします。●宴会場のご利用時間は、9:00～21:00までです。●画像はイメージです。  
●時間外のご利用は別途料金にて承ります。●会場の準備は開始時間の60分前からご利用いただけます。但し、他のご開催状況により確約できない場合がございます。  
●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。●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。



HOTEL VISCHIO  
AMAGASAKI

■ご予約・お問い合わせ

## ホテルヴィスキオ尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

パーティプランに  
関するお問い合わせは

TEL.06-6491-0603  
(受付時間 10:00～19:00)



# 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  
キハダマグロの炙り ガーリック風味  
スペイン産生ハムとバジル香るモッツアレラ  
シーフードとポテトのマスタード風味  
カクテルサンドイッチ

鯛の白ワイン蒸し マッシュルームクリームソース  
豚ロースのカツレツ マスタードソース  
自身魚のフリット 和風茸ソース  
牛ロース肉のステーキ オニオンソース  
ドライカレー

デザート  
コーヒー

### スタンダードプラン

キハダマグロの炙り ガーリック風味  
スモークハムとマカロニのサラダ  
シーフードとポテトのマスタード風味  
カクテルサンドイッチ

自身魚のフリット タルタルソース  
鶏もも肉のディアブル風  
お魚のポワレ 和風茸ソース  
豚ロース肉のグリル ハヤシソース  
バターライス

デザート  
コーヒー

### エコノミープラン

鯉の炙り ガーリック風味  
スモークハムとマカロニのサラダ  
シーフードとポテトのマスタード風味  
カクテルサンドイッチ

自身魚のフリット タルタルソース  
鶏もも肉のディアブル風  
豚ロース肉のステーキ 和風茸ソース  
焼飯

デザート  
コーヒー



## buffet形式

### プレミアムプラン

サーモンマリネ レモンソース  
キハダマグロの炙り ガーリック風味  
スペイン産生ハムとバジル香るモッツアレラ  
シーフードとポテトのマスタード風味  
カクテルサンドイッチ  
鶏胸肉のシーザーサラダ  
スモークハムとマカロニのサラダ  
エスカベッシュ

鯛の白ワイン蒸し マッシュルームクリームソース  
鶏もも肉のディアブル風  
お魚のソテー 柚子の香りの野菜館  
上海風焼きそば  
串揚げ  
豚ロース肉のグリル ハヤシソース  
牛ロース肉のステーキ オニオンソース  
炒飯

デザート各種  
コーヒー

### スタンダードプラン

キハダマグロの炙り ガーリック風味  
スペイン産生ハムとバジル香るモッツアレラ  
シーフードとポテトのマスタード風味  
カクテルサンドイッチ  
鶏胸肉のシーザーサラダ  
スモークハムとマカロニのサラダ  
エスカベッシュ

自身魚のフリット タルタルソース  
鶏もも肉のディアブル風  
お魚のソテー 柚子の香りの野菜館  
春巻き  
和風茸パスタ  
牛ロース肉のグリル ハヤシソース  
バターライス

デザート各種  
コーヒー

### エコノミープラン

鯉の炙り ガーリック風味  
スモークハムとマカロニのサラダ  
シーフードとポテトのマスタード風味  
カクテルサンドイッチ  
鶏胸肉のシーザーサラダ

自身魚のフリット タルタルソース  
鶏もも肉のディアブル風  
豚ロース肉のステーキ 和風茸ソース  
和風茸パスタ  
焼飯

デザート各種  
コーヒー

仕入れ状況により料理内容が変更となる場合がございます。

## 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がございますので、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/尾 (1尾あたり約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)