

ホテルヴィスキオ尼崎
宴会場個室プラン

冬の Winter party plan パーティ プラン

2024 12.1 SUN ▶ 2025 2.28 FRI



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 柚子レモンソース
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
鶏胸肉とわかめの胡麻ドレサラダ
カクテルサンドイッチ

真鯛のヴァブール ブイヤーベースソース
豚ロースのカツレツ 黒カレーソース
サーモンと冬野菜のトマトクリームパスタ
牛ロースステーキ ガーリックソース
黒炒飯

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
スモークハムとオニオン レモン風味
鶏胸肉とわかめの胡麻ドレサラダ
カクテルサンドイッチ

白身魚のボワレ ブイヤーベース
鶏もも肉のフリット 柚子風味の野菜餡
冬野菜とベーコンのトマトパスタ
豚ロース肉のステーキ 黒カレーソース
黒炒飯

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ガーリック風味
スモークハムとオニオン レモン風味
鶏胸肉とわかめの胡麻ドレサラダ
カクテルサンドイッチ

白身魚のボワレ ブイヤーベース
鶏もも肉のフリット 柚子風味の野菜餡
豚ロース肉のステーキ 黒カレーソース
黒炒飯

デザート各種
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
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉とわかめの胡麻ドレサラダ
スモークハムとオニオン レモン風味
エスカベッシュ

鯛のヴァブール ハーブクリームソース
鶏もも肉のフリット 柚子風味の野菜餡
白身魚のボワレ ブイヤーベース
上海焼きそば
申揚げ盛り合わせ
豚ロース肉のステーキ 黒カレーソース
牛ロースステーキ ガーリックソース
バターライス

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
生ハムとバジル風味のモッツアレラ
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉とわかめの胡麻ドレサラダ
スモークハムとオニオン レモン風味
エスカベッシュ

鯛のヴァブール ハーブクリームソース
鶏もも肉のフリット 柚子風味の野菜餡
白身魚のボワレ ブイヤーベース
焼売
冬野菜とベーコンのトマトパスタ
豚ロース肉のステーキ 黒カレーソース
バターライス

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ガーリック風味
スモークハムとオニオン レモン風味
スモークサーモン スパイスレモンソース
鶏胸肉とわかめの胡麻ドレサラダ
カクテルサンドイッチ

白身魚のボワレ ブイヤーベース
鶏もも肉のフリット 柚子風味の野菜餡
焼売
冬野菜とベーコンのトマトパスタ
黒炒飯

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)