



ホテルヴィスキオ尼崎
宴会場個室プラン

春の Spring party plan パーティ プラン

2025 3.1SAT ▶ 2025 5.31SAT



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

¥ 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



<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。



■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 (4名様より)



プレミアムプラン

サーモンマリネ バジルの香り
鯉の炙り ガーリックヴィネグレット
生ハムとモッツアレラ トマトのサラダ
カクテルサンドイッチ

真鯛のチーズ焼き ハーブの香り
鶏もも肉のカツレツ 和風タルタルソース
お魚のボワレ 山菜と桜えびの和風餡
牛ロースステーキ 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

鯉の炙り ガーリックヴィネグレット
スモークサーモンとモッツアレラサラダ
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉と春雨のサラダ

白身魚のチーズ焼き ハーブの香り
鶏もも肉のカツレツ 和風タルタルソース
お魚のボワレ 山菜と桜えびの和風餡
豚ロースステーキ オニオンソース
焼飯

デザート
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ガーリックヴィネグレット
シーフードとツナ キャベツのサラダ
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉と春雨のサラダ

白身魚のチーズ焼き ハーブの香り
鶏もも肉のカツレツ 和風タルタルソース
季節野菜と桜えびのトマトパスタ
焼飯

デザート
コーヒー

ブッフェ形式 (20名様より)

プレミアムプラン

サーモンの炙り 山葵ポン酢ソース
鯉の炙り ガーリックヴィネグレット
生ハムとフルーツ
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉と春雨のサラダ
シーフードとツナ キャベツのサラダ
エスカベッシュ

真鯛のチーズ焼き ハーブの香り
鶏もも肉のソテー 和風タルタルソース
お魚のボワレ 山菜と桜えびの和風餡
季節野菜とベーコンの和風パスタ
春巻き
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
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 ガーリックヴィネグレット
生ハムとモッツアレラ トマトのサラダ
スモークサーモン レモンソース
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉と春雨のサラダ
シーフードとツナ キャベツのサラダ
エスカベッシュ

白身魚のチーズ焼き ハーブの香り
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
お魚のボワレ 山菜と桜えびの和風餡
春巻き
季節野菜とベーコンの和風パスタ
豚ロースステーキ オニオンソース
焼飯

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ガーリックヴィネグレット
シーフードとツナ キャベツのサラダ
スモークサーモン レモンソース
カクテルサンドイッチ
鶏胸肉と春雨のサラダ

白身魚のチーズ焼き ハーブの香り
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
春巻き
季節野菜と桜えびのトマトパスタ
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。
※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。

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)