



HOTEL VISCHIO
by GRANVIA

同窓会Aプラン

お一人様 7,000円

2020年3月1日 ~ 2020年3月31日のメニューでございます

※卓盛りスタイル4名様、ブッフェスタイル20名様以上よりお承り致します

卓盛りスタイル

桜燻り カツオのカルパッチョ仕立て ~タブナードソース~
 海老とアボカドのマリネ ~山葵マヨネーズソース~
 シャルキュトリーとチーズのオリーブオイルマリネ
 ミックスビーンズとチキンのサラダ
 本日のアヒージョ
 鱈と春野菜のナージュ ~バジル風味~
 フランス産ポークのコンフィ ~グリーンピース添え~
 海老ピラフ
 デザート
 コーヒー

ブッフェスタイル

桜燻り カツオのカルパッチョ仕立て ~タブナードソース~
 海老とアボカドのマリネ ~山葵マヨネーズソース~
 シャルキュトリーとチーズのオリーブオイルマリネ
 白身魚のエスカベッシュ
 ミックスビーンズとチキンのサラダ
 サンドイッチヴァリエ
 本日のアヒージョ
 ハーブでマリネしたチキングリル
 鱈と春野菜のナージュ
 フランス産ポークのコンフィ ~グリーンピース添え~
 牛肉のトマト煮込み
 海老ピラフ
 本日のパスタ
 "シェフズ" ピッツァ
 デザート
 コーヒー

~豊富なオプションメニューでお料理をグレードアップ~

ローストビーフ	1,500円~	冷蕎麦(山芋とろろ)	600円
牛フィレとフォアグラのロッシェニ風	2,500円	温蕎麦(かき揚げ)	600円
牛BBQスタイル	1,000円	鯛茶漬	800円
鉄板焼き	2,000円~	焼きおにぎり茶漬	600円
※鉄板焼きは着席・立食ブッフェで20人前~承ります。		黒カレー	600円
オマール海老	2,000円	にぎり寿司(3種)	1,200円
ブイヤベース	1,500円	桶寿司(1桶)	7,700円~
		お子様料理	2,750円~

※メニュー内容は季節や食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

※表示価格は全て消費税込みです。サービス料は頂いておりません。

お飲み物

フリードリンク3時間

ワインプラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・ワイン(赤・白)・チューハイ

日本酒プラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・日本酒(温・冷)



JR西日本ホテルズ

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

宴会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)

