



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

2025 12.1 MON ▶ 2026 2.28 SAT



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・ウイスキー・焼酎 (麦 / 芋)
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 (4名様より)



プレミアムプラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
サーモンマリネ 柚子レモンソース
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
鶏胸肉とマカロニのサラダ
カクテルサンドイッチ

真鯛のヴァブール ブイヤベースソース
豚ロース肉のカツレツ デミグラスソース
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
サーモンと季節野菜のトマトクリームパスタ
黒焼飯

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 ガーリックソース
スモークハムとオニオン レモン風味
鶏胸肉とマカロニのサラダ
カクテルサンドイッチ

白身魚のボワレ ブイヤベースソース
鶏もも肉のソテー 柚子の香りの野菜館
豚ロース肉のグリル ガーリックソース
季節野菜とベーコンのトマトパスタ
黒焼飯

デザート
コーヒー

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
スモークハムとオニオン レモン風味
鶏胸肉とマカロニのサラダ
カクテルサンドイッチ

白身魚のボワレ ブイヤベースソース
鶏もも肉のソテー 柚子の香りの野菜館
季節野菜とベーコンのトマトパスタ
黒焼飯

デザート
コーヒー



buffet形式 (20名様より)

プレミアムプラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
サーモンマリネ レモン風味
エスカベッシュ
鶏胸肉とわかめの梅ダレサラダ
スモークハムとオニオン
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
ポークの冷しゃぶ
カクテルサンドイッチ

真鯛のヴァブール ハーブクリームソース
お魚のボワレ ブイヤベースソース
鶏もも肉のソテー 柚子の香りの野菜館
豚ロース肉のグリル ガーリックソース
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
焼売
サーモンと季節野菜のトマトクリームパスタ
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

キハダマグロの炙り ガーリックソース
スモークサーモン レモン風味
エスカベッシュ
鶏胸肉とわかめの梅ダレサラダ
スモークハムとオニオン
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
カクテルサンドイッチ

真鯛のヴァブール ハーブクリームソース
お魚のボワレ ブイヤベースソース
鶏もも肉のソテー 柚子の香りの野菜館
豚ロース肉のグリル ガーリックソース
焼売
季節野菜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

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
スモークサーモン レモン風味
鶏胸肉とわかめの梅ダレサラダ
スモークハムとオニオン
カクテルサンドイッチ

お魚のボワレ ブイヤベースソース
鶏もも肉のソテー 柚子の香りの野菜館
焼売
季節野菜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

※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) | ●鯛の塩釜焼き・・・12,000 円 / 尾 (1 尾あたり約 10 名様分) |
| ●ローストビーフ (オーストラリア産)・・・1,700 円 / 名 (20 名様から) | ●海老と季節野菜の天ぷら・・・1,650 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) | ●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) |
| ●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) | ●桶寿司・・・11,000 円 / 桶 (約 8 名様分) |