

# 歡送迎会 プラン

Farewell and

Welcome Party

2026.6.30(火)まで

お仲間の新たなスタートを祝う時も、新しい仲間を迎える時も。  
お帰りにも便利な JR 尼崎駅直結の宴会場個室がおすすめです。

新しい門出を祝うひとときを・・・

プレミアム  
プラン

フリー  
ドリンク  
付き

お一人様 ¥11,500

スタンダード  
プラン

フリー  
ドリンク  
付き

お一人様 ¥10,000

エコノミー  
プラン

フリー  
ドリンク  
付き

お一人様 ¥8,500

2 時間の会場費込み!

選べる  
パーティ  
スタイル

卓 盛  
スタイル

立食buffet  
スタイル

着席buffet  
スタイル

## プラン特典

1. 記念撮影 &  
プリントサービス

2. 20名様以上のご利用で  
花束1束プレゼント

## フリードリンクメニュー

アルコールドリンク

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー

ノンアルコールドリンク

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

プラス  
500円で

ワイン(赤・白)、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、buffet形式は20名様より承ります。●料理内容は変更になる場合があります。



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/>

歓送迎会に  
関するお問い合わせは

TEL.06-6491-0603  
(受付時間 10:00～19:00)



# Menu

## ブッフエスタイル 20名様より

### プレミアム プラン

冷  
製  
料  
理

お造り（間八、鮪）  
鯉のたたき ガーリックソース  
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  
春雨と鶏胸肉のサラダ 胡麻風味  
シーフードとポテトのサラダ  
エスカベッシュ

温  
製  
料  
理

鯛のチーズ焼き ジェノベーゼソース  
鶏もも肉のソテー タルタルソース  
お魚のボワレ 和風みぞれ餡  
焼売  
牛ロース肉のステーキ オニオンソース  
串揚げ  
炊き込みご飯  
蕎麦  
デザート各種  
コーヒー

### スタンダード プラン

冷  
製  
料  
理

鯉のたたき ガーリックソース  
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ  
スモークサーモン レモンソース  
カクテルサンドイッチ  
春雨と鶏胸肉のサラダ 胡麻風味  
シーフードとポテトのサラダ  
エスカベッシュ

温  
製  
料  
理

鯛のチーズ焼き ジェノベーゼソース  
鶏もも肉のソテー タルタルソース  
お魚のボワレ 和風みぞれ餡  
焼売  
季節野菜と桜えびの和風パスタ  
牛ロース肉のステーキ 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

冷  
製  
料  
理

鯉のたたき ガーリックソース  
シーフードとポテトのサラダ  
スモークサーモン レモンソース  
カクテルサンドイッチ  
春雨と鶏胸肉のサラダ

温  
製  
料  
理

白身魚のチーズ焼き ジェノベーゼソース  
鶏もも肉のソテー タルタルソース  
焼売  
季節野菜と桜えびの和風パスタ  
焼飯

デザート各種  
コーヒー

## 卓盛スタイル 4名様より

### プレミアム プラン

冷  
製  
料  
理

お造り（間八、鮪）  
鯉のたたき ガーリックソース  
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

温  
製  
料  
理

鯛のチーズ焼き ジェノベーゼソース  
豚ロース肉のカツレツ タルタルソース  
お魚のボワレ 和風みぞれ餡  
牛ロース肉のステーキ オニオンソース  
炊き込みご飯

デザート各種  
コーヒー

### スタンダード プラン

冷  
製  
料  
理

鯉のたたき ガーリックソース  
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  
春雨と鶏胸肉のサラダ 胡麻風味

温  
製  
料  
理

白身魚のチーズ焼き ジェノベーゼソース  
鶏もも肉のソテー タルタルソース  
お魚のボワレ 和風みぞれ餡  
豚ロース肉のステーキ 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

冷  
製  
料  
理

鯉のたたき ガーリックソース  
スモークハムとキャベツ モッツアレラのサラダ  
カクテルサンドイッチ  
春雨と鶏胸肉のサラダ 胡麻風味

温  
製  
料  
理

白身魚のチーズ焼き ジェノベーゼソース  
鶏もも肉のソテー タルタルソース  
季節野菜と桜えびの和風パスタ  
焼飯

デザート各種  
コーヒー