



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

エコノミープラン

お一人様 6,200円

2018年12月1日～2019年2月28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

洋風メニュー

サーモンのカルパッチョ ～バジルの香り～
マリネチキン ～トンナータソース～
サラダメランジェ
イカと蓮根のエスカルゴバター
白身魚のポワレ ～トマトクリームソース～
鶏もも肉とキノコの煮込み ～ボルチーニ茸風味～
ポークロースト ～メープルマスタードソース～
チキンとゴボウのピラフ
デザート
コーヒー

和洋折衷メニュー

サーモンのカルパッチョ ～柚子風味～
蒸し鶏のピリ辛胡麻ソース
サラダメランジェ
烏賊とブロッコリーの餡かけ
白身魚の塩麴焼き ～酒粕ソース～
鶏もも肉の揚げおろし煮
豚肩ロースと白菜の煮込み
鶏牛蒡御飯
デザート
コーヒー

ブッフェスタイル

洋風メニュー

サーモンのカルパッチョ ～バジルの香り～
燻香 サバの炙り ～生姜オレンジソース～
マリネチキン ～トンナータソース～
BLTEサラダ ～スモークエッグとクリスピーベーコン～
ミックスサンドイッチ
イカと蓮根のエスカルゴバター
白身魚のポワレ ～トマトクリームソース～
クーリピヤックサーモン
鶏もも肉とキノコの煮込み ～ボルチーニ茸風味～
ポークとキャベツのマスタード煮
牛肉のポ・トフ
チキンとゴボウのピラフ
本日のパスタ
"シェフズ"ピザ
デザート・コーヒー

和洋折衷メニュー

サーモンのカルパッチョ ～柚子風味～
鮫鱈と茄子の煮浸し
蒸し鶏のピリ辛胡麻ソース
サラダメランジェ
和風サンドイッチ
烏賊とブロッコリーの餡かけ
白身魚の胡麻クリームソース
サーモンの塩麴焼き ～酒粕ソース～
鶏もも肉の揚げおろし煮
豚肩ロースと白菜の煮込み
牛肉と根菜の山椒煮込み
鶏牛蒡御飯
蕎麦
焼売
デザート・コーヒー

※メニュー内容は変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

お飲み物

フリードリンク2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

ご予約・お問い合わせは 06-6491-0603

平日/10:00～20:00
土日祝/10:00～19:00