



HOTEL VISCHIO  
AMAGASAKI

# エグゼクティブプラン

お一人様 10,200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

鯛のカルパッチョ ~からすみと~  
神戸ポークのパテ・ド・カンパーニュ  
レギューム・ア・ラ・グレック  
自家製スモークサーモン ~香草風味~  
サラダ クリュディテ  
オマール海老のポワレ ~ヌイユ添え~  
甘鯛の鱈焼き ~ソースブルブラン~  
鶏肉とモリーユ茸のクリーム煮  
牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き ~トリュフソース~  
フルーツ・デザート・コーヒー

### 和洋折衷メニュー

3種のお造り盛り合わせ  
自家製 お惣菜2種  
鴨胸肉の赤味噌漬焼き ~九条葱と~  
剣先イカのグリエ ~チョリソソース~  
のど黒の塩焼き  
神戸ポークバラのコンフィ ~エビス風味~  
天婦羅盛り合わせ  
牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ~和風トリュフソース~  
鯛茶漬 or 松茸御飯  
フルーツ・デザート・コーヒー

## ブッフェスタイル

### 洋風メニュー

鯛のカルパッチョ ~からすみと~  
自家製スモークサーモン ~ハーブソース~  
マグロのタルタル ~アボカドと~  
神戸ポークのパテ・ド・カンパーニュ  
レギューム ア・ラ・グレック  
フォアグラ・コンフィ ~プリオッシュを添えて~  
サラダ クリュディテ  
オマール海老のパイ包み焼き ~ソースショロン~  
サーモンのミルフィーユ ~イクラのソース~  
甘鯛の鱈焼き ~ソースブルブラン~  
鶏肉とモリーユ茸のクリーム煮 ~バターライス添え~  
神戸ポークのロースト ~メープルマスタードソース~  
牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ~ロッシェニ風~  
キノコのリゾット  
本日のパスタ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
デザート・コーヒー

### 和洋折衷メニュー

3種のお造り盛り合わせ  
鮪の軽い燻製 ~卵黄醤油ソース~  
サーモンの白和え ~イクラ添え~  
鴨胸肉の赤味噌漬焼き ~九条葱と~  
汲み上げ湯葉と雲丹  
お惣菜2種  
海老と茸の湯葉餡かけ  
のど黒の塩焼き  
天婦羅盛り合わせ  
鶏もも肉の柚庵焼き  
フォアグラ大根  
神戸ポークバラ肉のコンフィ ~エビス風味~  
牛フィレ肉のロースト ~和風トリュフソース~  
茸蕎麦  
鯛茶漬  
季節のフルーツ盛り合わせ  
デザート・コーヒー

## お飲み物

※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。

## 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