



HOTEL VISCHIO  
AMAGASAKI

# スタンダードプラン

お一人様 8,200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

マグロのタルタル ～アボカドと～  
合鴨のマリネ ～カシス風味～  
生ハムとトマトのサラダ  
シーフードとブロッコリーのエスカルゴバター  
サーモンのポワレ ～トマトクリームソース～  
鶏もも肉とキノコの煮込み ～ポルチーニ茸風味～  
牛肉のロースト ～黒胡椒ソース～  
シーフードピラフ  
デザート  
コーヒー

### 和洋折衷メニュー

鮭の漬け カルパッチョ仕立て ～山葵風味～  
合鴨の辛子酢味噌ソース ～九条葱と～  
茄子とトマトの煮浸し ～バジルの香り～  
海老とブロッコリーの湯葉餡かけ  
白身魚の塩糍漬け焼き ～胡麻クリームソース～  
鶏もも肉の山椒焼き  
牛肉のロースト ～オニオンソース～  
蛸飯  
デザート  
コーヒー

## ブッフェスタイル

### 洋風メニュー

マグロのタルタル ～アボカドと～  
燻香 サバの炙り ～生姜オレンジソース～  
合鴨のマリネ ～カシス風味～  
生ハムとトマトのサラダ  
ビーフとサーモンのサンドイッチ  
海老とシャンピニョンの黒胡椒炒め  
本日の魚とジャガイモのオープン焼き  
サーモンのポワレ ～トマトクリームソース～  
鶏もも肉とキノコの煮込み ～ポルチーニ茸風味～  
ポークとビーンズのカスレ仕立て  
牛肉の赤ワイン煮込み  
シーフードパエリア  
本日のパスタ  
"シェフズ" ピザ  
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

鮭の漬け カルパッチョ仕立て ～山葵風味～  
鮭の焼き霜仕立て ～オレンジソース～  
合鴨の辛子酢味噌 ～九条葱と～  
豆腐と水菜のサラダ  
和風サンドイッチ  
海老とブロッコリーの湯葉餡かけ  
白身魚の塩糍漬け焼き ～胡麻クリームソース～  
サーモンの柚庵焼き  
鶏もも肉の山椒焼き  
ポークとキャベツの黒胡椒炒め  
牛肉のロースト ～オニオンソース～  
焼きおにぎり茶漬  
茸蕎麦  
焼売  
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