

JR 尼崎駅直結で、行きも帰りも楽らく 同窓会・OB会プラン

懐かしいお仲間と集うひとときをゆったりとお過ごしいただけます。
JR 尼崎駅より徒歩すぐでお集まりに便利、会合後のお帰りも大変スムーズです。

2026年11月30日まで

※下記プランよりお選びください。

お料理 + 飲み放題 < 3 時間 >

プレミアムプラン

お一人様

11,500円

スタンダードプラン

お一人様

10,000円

エコノミープラン

お一人様

8,500円

卓盛り形式（4名様～）・buffet形式（20名様～）からお選びいただけます。



フリースタイル

< 3 時間 >

ビール・ウイスキー・焼酎（麦・芋）

ウーロン茶・オレンジジュース

コーラ・ジンジャーエール

おひとり様
+500円

ワイン・日本酒を追加

プラン特典

特典①

会場利用時間
ゆったり過ごせる 3 時間

特典②

写真撮影&プリント
人数分サービス

特典③

スクリーン&プロジェクター
無料貸し出し

< 駐車場のご案内 >

アミューズプラザ・ウエスト駐車場をご利用ください（有料）。

宴会をご利用のお客様には最長 3 時間分（お食事お一人様 3,300 円以上）の無料サービス券をお渡しいたします。お帰りの際にホテルスタッフへ入場券をご提示ください。

※会議をご利用のお客様には、無料サービスはございません。あらかじめご了承ください。

●表示料金には消費税が含まれております。●ご利用日の 7 日前までにご予約をお願いいたします。●宴会場のご利用時間は、9:00～21:00 までとさせていただきます。●写真は全てイメージです。●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。



卓盛形式（4名様より）

— 和 洋 —



プレミアムプラン

炙りサーモン ポン酢ソース
キハダマグロの炙り ガーリック風味
スモークハムとカボチャ モッツアレラのサラダ
シーフードと根菜の黒胡麻風味
カクテルサンドイッチ

真鯛のフリット 和風タルタルソース
お魚のボワレ 和風生姜餡
豚ロース肉のチーズ焼き
牛ロース肉ステーキ ガーリックソース
炒飯

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 ガーリック風味
スモークハムとカボチャ モッツアレラのサラダ
シーフードと根菜の黒胡麻風味
カクテルサンドイッチ

白身魚のフリット 和風タルタルソース
お魚のボワレ 和風生姜餡
鶏もも肉のソテー ガーリックソース
豚ロース肉のチーズ焼き
炒飯

デザート
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ガーリック風味
スモークハムとカボチャ モッツアレラのサラダ
シーフードと根菜の黒胡麻風味
カクテルサンドイッチ

白身魚のフリット 和風タルタルソース
鶏もも肉のソテー 和風生姜餡
豚ロース肉のチーズ焼き
炒飯

デザート
コーヒー

— 和 風 —

プレミアムプラン

お造り3種（マグロ、カンパチ、甘海老）
シーフードと春雨の胡麻風味
鯉の南蛮漬け
筑前煮

真鯛の磯辺揚げ 和風茸餡
お魚の西京焼き
牛ロース肉ステーキ ガーリックソース
茶碗蒸し
炊き込みご飯
蕎麦

デザート
コーヒー



スタンダードプラン

お造り2種（マグロ、カンパチ）
シーフードと春雨の胡麻風味
鯉の南蛮漬け

お魚の西京焼き
牛ロース肉ステーキ ガーリックソース
茶碗蒸し
炊き込みご飯
蕎麦

デザート
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ポン酢ソース
シーフードと春雨の胡麻風味

お魚のソテー 和風茸餡
鶏もも肉の照り焼き
豚ロース肉ステーキ ガーリックソース
炊き込みご飯
蕎麦

デザート
コーヒー



buffet形式（20名様より） — 和 洋 —

プレミアムプラン

お造り3種（マグロ、カンパチ、甘海老）
炙りサーモン ポン酢ソース
生ハムとフルーツ
シーフードと春雨の胡麻風味
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ
スモークハムとカボチャ モッツアレラのサラダ

真鯛の磯辺揚げ 和風茸餡
お魚のソテー 和風茸餡
鶏もも肉の照り焼き
豚ロース肉のチーズ焼き
牛ロース肉ステーキ ガーリックソース
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

お造り2種（マグロ、カンパチ）
生ハムとトマト
シーフードと春雨の胡麻風味
カクテルサンドイッチ
スモークサーモンシーザーサラダ
スモークハムとカボチャ モッツアレラのサラダ
鯉の南蛮漬け

お魚の西京焼き
お魚のソテー 和風茸餡
鶏もも肉の照り焼き
牛ロース肉ステーキ ガーリックソース
春巻き
炊き込みご飯
蕎麦

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ポン酢ソース
スモークハムとカボチャ モッツアレラのサラダ
シーフードと春雨の胡麻風味
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ

お魚のソテー 和風茸餡
鶏もも肉の照り焼き
豚ロース肉ステーキ ガーリックソース
焼売
炊き込みご飯

デザート各種
コーヒー



※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。※食物アレルギーに関するお申し出は、ご利用日の2週間前までにお願いします。

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