



ホテルヴィスキオ尼崎
宴会場個室プラン

秋の Autumn party plan パーティ プラン

2026 9.1 TUE ▶ 11.30 MON



ご料金

プレミアムプラン

Premium plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 11,000

スタンダードプラン

Standard plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 9,500

エコノミープラン

Economy plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 8,000

プラン内容



< ご利用時間 >

2 時間



< 選べる形式 >

ブッフェ形式
または
卓盛り形式



< 飲み放題 >

ビール・焼酎・ウィスキー
ソフトドリンク

おひとり様
+500 円

ワイン・日本酒を追加

< 駐車場のご案内 >

アミング潮江プラスト・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。あしからずご了承ください。

●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、ブッフェ形式は 20 名様より承ります。



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://jrwest-hotels.jp/vischio-amagasaki/>

パーティプランに
関するお問い合わせは

TEL. 06-6491-0603

(受付時間 10:00 ~ 19:00)

ホーム
宴会
ページ
へ
戻る



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
鰹の南蛮漬け
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
鰹の南蛮漬け

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
鰹の南蛮漬け

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)