



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

2026年12月1日(火) ~ 2027年2月28日(日)

忘年会 & 新年会 プラン

ホテルヴィスキオ尼崎で過ごす、特別な締めくくりと新たな始まり。
大切な仲間との心に残るひとときを演出いたします。

お料理 & 飲み放題 (2時間)

プレミアム
プラン

13,000 円

スタンダード
プラン

11,000 円

エコノミー
プラン

9,000 円



お料理



ビュッフェ **or** 卓盛 **or** 洋コース
(20名様〜) (4名様〜) (4名様〜)



飲み放題



ビール・ウィスキー・焼酎 (麦/芋)
ワイン (赤/白)・日本酒・チューハイ (ウメ/レモン)
ノンアルコールビール・ウーロン茶
オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

< 駐車場のご案内 >

アミューズ潮江プラスト・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。ただし、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します。●卓盛り形式は4名様より、ビュッフェ形式は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
宴会プラン
ページ



忘年会&新年会プラン メニュー例



※写真はイメージです。

洋コース

プレミアムプラン

マグロのタルタル仕立て コンソメジュレ添え
合鴨胸肉とフォアグラ バルサミコソース
マッシュルームスープ
サーモンボワレ アメリケーヌソース
牛フィレ肉のグリエ トリュフソース
パン
デザート
コーヒー

スタンダードプラン

サーモンマリネと季節野菜
コンソメジュレ添え
合鴨胸肉と季節野菜 ボトフ仕立て
真鯛のボワレ 白ワイン風味のクリームソース
牛フィレ肉のボワレ マデラソース
パン
デザート
コーヒー

エコノミープラン

サーモンマリネと季節野菜
コンソメジュレ添え
マッシュルームスープ
真鯛のヴァブール アメリケーヌソース
牛フィレ肉のボワレ マデラソース
パン
デザート
コーヒー

卓盛

プレミアムプラン

サーモンの炙り ガーリックソース
スモークハムとオニオン ポテトのサラダ
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
カクテルサンドイッチ

鯛のヴァブール 柚子の香りの野菜餡
鶏もも肉のソテー ボン酢タルタルソース
白身魚のチーズ焼き
ボークカツレツ マスタードソース
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
ドライカレー

デザート
コーヒー

スタンダードプラン

鯉の炙り ガーリックソース
スモークハムとオニオン ポテトのサラダ
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
カクテルサンドイッチ

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
ボークカツレツ マスタードソース
白身魚のチーズ焼き
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
ドライカレー

デザート
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ガーリックソース
スモークハムとオニオン ポテトのサラダ
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
カクテルサンドイッチ

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
鶏もも肉のソテー ボン酢タルタルソース
白身魚のチーズ焼き
ボークステーキ オニオンソース
ドライカレー

デザート
コーヒー

ビュッフェ

プレミアムプラン

鯉の炙り ガーリックソース
炙りサーモン ボン酢ソース
エスカベッシュ
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
コールドビーフ
スモークサーモンシーザーサラダ
スモークハムとオニオン ポテトのサラダ
カクテルサンドイッチ

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
ボークカツレツ マスタードソース
白身魚のチーズ焼き
鶏もも肉のソテー ボン酢タルタルソース
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
串揚げ
上海風焼きそば
炒飯

デザート各種
コーヒー

スタンダードプラン

鯉の炙り ガーリックソース
コールドビーフ
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ
スモークハムとオニオン ポテトのサラダ
エスカベッシュ

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
ボークカツレツ マスタードソース
白身魚のチーズ焼き
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
春巻き
上海風焼きそば
炒飯

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

鯉の炙り ガーリックソース
スモークハムとオニオン ポテトのサラダ
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
鶏もも肉のソテー ボン酢タルタルソース
ボークカツレツ マスタードソース
春巻き
炒飯

デザート各種
コーヒー

※食材仕入れの都合により、産地やメニューを変更す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、ご利用の2週間前までにお願いします。