ホテルヴィスキオ尼崎　宴会場個室プラン

2027年3月31日まで

3 ゆったり 時間

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。

お料理＋飲み放題 <3時間> 下記プランよりお選びください。

プレミアムプラン	スタンダードプラン	エコノミープラン
お一人様 11,500円	お一人様 10,000円	お一人様 8,500円

卓盛形式（4 名様より）・ビュッフェ形式（20 名様より）からお選びいただけます。

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

フリードリンク

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

卓盛形式（4 名様より）

洋風

プレミアムプラン

キハダマグロの炙り　ガーリックソース
生ハムとトマト　モッツアレラ添え
スモークサーモン　柚子レモンソース
カクテルサンドイッチ
シーフードとわかめの梅ダレサラダ
真鯛のソテー　柚子風味の生姜餡
白身魚のポワレ　ブイヤベースソース
鶏もも肉のチーズ焼き　デミグラスソース
牛ロース肉のステーキ　ガーリックソース
黒焼飯
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　ガーリックソース
スモークハムとマカロニの和風サラダ
カクテルサンドイッチ
シーフードとわかめの梅ダレサラダ
お魚のソテー　柚子風味の生姜餡
白身魚のポワレ　ブイヤベースソース
鶏もも肉のチーズ焼き　デミグラスソース
ポークステーキ　ガーリックソース
黒焼飯
デザート／コーヒー

エコノミープラン

キハダマグロの炙り　ガーリックソース
スモークハムとマカロニの和風サラダ
カクテルサンドイッチ
シーフードとわかめの梅ダレサラダ
白身魚のポワレ　ブイヤベースソース
鶏もも肉のチーズ焼き　デミグラスソース
ポークステーキ　柚子風味の生姜餡
黒焼飯
デザート／コーヒー

和風

プレミアムプラン

お造り三種（まぐろ、かんぱち、甘海老）
シーフードと春雨の胡麻風味
鯵の南蛮漬け
筑前煮
真鯛の磯辺揚げ　和風茸餡
お魚の西京焼き
牛ロース肉のステーキ　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

お造り二種（まぐろ、かんぱち）
シーフードと春雨の胡麻風味
鯵の南蛮漬け
お魚の西京焼き
牛ロース肉のステーキ　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

鰹の炙り　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
豚ロース肉のステーキ　ガーリックソース
炊き込みご飯／蕎麦
デザート／コーヒー

＜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。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/
同窓会・OB 会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)
宴会プラン ホームページ



ビュッフェ形式（20名様より）

※写真はイメージです。

洋風

プレミアムプラン

キハダマグロの炙り　ガーリックソース
生ハムとトマト　モッツアレラ添え
スモークサーモン　柚子レモンソース
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
シーフードとわかめの梅ダレサラダ
エスカベッシュ
スモークハムとマカロニの和風サラダ

真鯛のソテー　柚子風味の生姜餡
鶏もも肉のチーズ焼き　デミグラスソース
ポークステーキ　ガーリックソース
白身魚のポワレ　ブイヤベースソース
牛ロース肉のステーキ　オニオンソース
焼売
サーモンと冬野菜の和風パスタ
黒焼飯

デザート各種
コーヒー

スタンダードプラン

キハダマグロの炙り　ガーリックソース
生ハムとトマト　モッツアレラ添え
スモークサーモン　柚子レモンソース
シーフードとわかめの梅ダレサラダ
カクテルサンドイッチ
スモークハムとマカロニの和風サラダ
エスカベッシュ

真鯛のソテー　柚子風味の生姜餡
鶏もも肉のチーズ焼き　デミグラスソース
白身魚のポワレ　ブイヤベースソース
ポークステーキ　ガーリックソース
焼売
上海風焼きそば
黒焼飯

デザート各種
コーヒー

エコノミープラン

キハダマグロの炙り　ガーリックソース
スモークハムとマカロニの和風サラダ
カクテルサンドイッチ
スモークサーモン　柚子レモンソース
シーフードとわかめの梅ダレサラダ

白身魚のポワレ　ブイヤベースソース
ポークステーキ　柚子風味の生姜餡
焼売
上海風焼きそば
黒焼飯

デザート各種
コーヒー

和洋風

プレミアムプラン

お造り三種（まぐろ、かんぱち、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
シーザーサラダ
カクテルサンドイッチ
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
鶏もも肉の照り焼き
お魚のソテー　和風茸餡
豚ロース肉のチーズ焼き
牛ロース肉のステーキ　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

お造り二種（まぐろ、かんぱち）
生ハムとトマト
シーフードと春雨の胡麻風味
スモークサーモンシーザーサラダ
カクテルサンドイッチ
鯵の南蛮漬け
スモークハムとカボチャ　モッツアレラのサラダ

お魚の西京焼き
鶏もも肉の照り焼き
お魚のソテー　和風茸餡
牛ロース肉のステーキ　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

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

お魚のソテー　和風茸餡
鶏もも肉の照り焼き
豚ロース肉のステーキ　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！

●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）

※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。