



葵庭園

AOI-TEIEN

特別な空間で最高のひとときを

≡ 2023-2024 ≡

忘新年会

11.1 [水] > 2.29 [木]

会場使用料金30分延長無料

音響使用料無料

¥6,000~

(お一人様・税込・ドリンク別)

SPECIAL PARTY
PLAN

OPTION

- 握り寿司演出 ¥3,000/人
- デザートビュッフェ ¥2,000~/人
- 乾杯スパークリング ¥500/人

期間限定



※写真はイメージです

四百年の伝統と歴史を纏う美しき庭園 紀州徳川家ゆかりの場所で 華やかな時間を

期間限定のご宴会プランをご用意、大人数から
30名以下のパーティも対応、各種個室完備。



40名以上のご利用なら

最大110名まで着席可能の
メインダイニング



少人数の利用も可能

30名以下の少人数パーティ
も対応可能

COURSE

¥8,000

お一人様



◆コースプラン

- 先 向** 季節のお浸し
柿鱸 胡麻豆腐 合鴨コース 鯖味噌漬け
栗渋皮煮 黄金玉子チーズ松葉インゲン
粟麩田楽 焼鯖寿司 御造り2種 あしらいい式
- 椀 物** 海鮮茶碗蒸し 松茸餡 柚子
- 焼 物** アコウダイの蒸し焼き
茸白みそクリーム
- 強 肴** 厳選牛のローストビーフ
彩野菜 山椒の香り
- 食 事** 鯛茸飯 いくら添え 三つ葉
赤出汁 香の物
- デザート** パティシエ特製デザート

BUFFET

¥6,000

お一人様



◆ビュッフェプラン

- 冷 菜** ●鶏むね肉の真空調理と牛蒡のサラダ
トリュフ風味
●彩り豊かな季節野菜のニース風サラダ
●ジャリュキュートリーアソート
- 温 菜** ●厚切りベーコンときこのペペロンチーノ
●スパイシービーンズ
クレイジーソルト&カイエンペッパー
●スパイシーミートボール 香草トマト煮込み
●鶏モモ肉のコンフィ
ローズマリーと生姜の香り
●真鯛カマの香味揚げ シンジャー&ガーリック
- デザート** ●パティシエ特製デザート3種

FREE DRINK
¥2,000

- ビール ●カクテル約20種 ●赤白ワイン ●ウイスキー ●焼酎(麦・芋) ●ハイボール
●サワー ●日本酒 ●梅酒 ●ノンアルコールビール ●ソフトドリンク5種

※新年会プランはご予約に合わせて上記以外にもご利用しております。お気軽にご相談ください。 ※写真はイメージです。 ※表示金額はすべて税込です。
※仕入れ状況により当日メニューが記載内容と異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。

ご予約は 葵庭園

TEL.073-435-5582



〒640-8133 和歌山県和歌山市谷町38
定休日:火・水曜日 ※別途パーティは承ります
「岡山町」バス停より徒歩5分 JR「和歌山駅」より車で10分
HP:restaurant.novarese.jp/aot MAIL:r-aot@novarese.co.jp

