

## <ご利用シーン> 会議 研修 セミナー

### ガーデンホール

### 葵の間

ご利用時間

9:00 - 17:00  
\*17:00以降 応相談

9:00 - 22:00

ご利用料金

[2時間] 132,000円 税込  
延長料1時間: 55,000円 税込

[2時間] 11,000円 税込  
延長料1時間: 5,500円 税込

料金内容

- 会場利用料 [2時間]
- プロジェクター&スクリーン使用料
- ワイヤレスマイク
- ミネラルウォーター

- 会場利用料 [2時間]
- モニター使用料
- ワイヤレスマイク
- ミネラルウォーター

面積

159㎡

33㎡

収容人数

スクール形式 | シアター形式 | 円卓形式  
70名\* | 140名 | 100名  
\*1卓3名掛 75名 / 1卓2名掛 50名

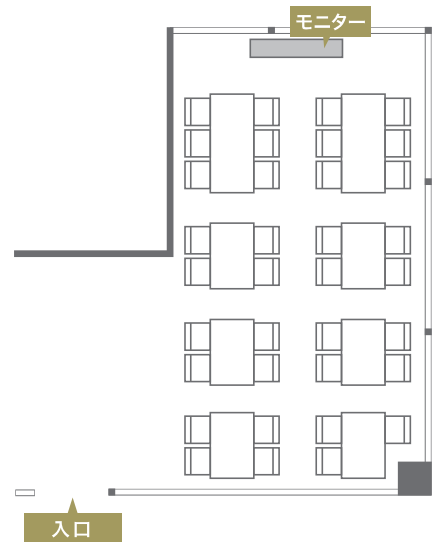
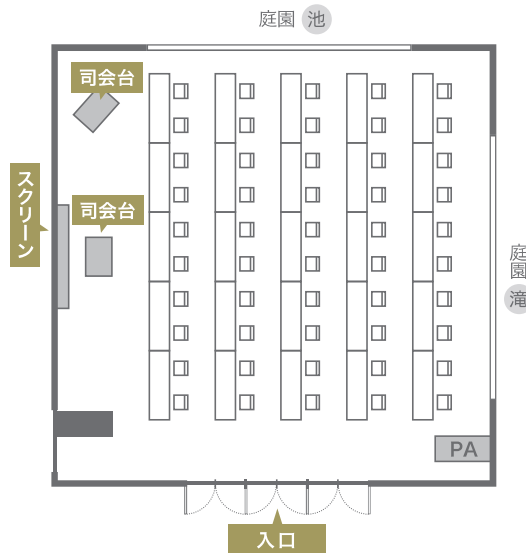
スクール形式  
30名

機材

スクリーン  
120インチ [16:9]

移動式 液晶モニター  
65インチ

レイアウト  
一例



### 徳川園美術館 講堂

スクール  
形式  
80名\*

- 平日月曜は公休日のため、予約いただけません。
  - プロジェクター&スクリーン等、機材ございます。
- \*1卓3名掛100名/1卓2名掛65名

ご予約・ご料金は 徳川園美術館 又は 当店へ直接お問合せください

<ご利用シーン> 会食 懇親会 歓送迎会 忘年会 インセンティブ 等

ガーデンホール

レストラン

ご利用時間

ランチ 9:00 - 17:00  
ディナー 17:00 - 22:00

通常は一般営業のため  
ご予約日時に限りがございます

ご利用料金

料金表をご覧ください

料金表をご覧ください

料理

料金表をご覧ください

料金表をご覧ください

面積

159㎡

135㎡

収容人数

シアター形式 140名 | 円卓形式 100名 | 立食形式 120名

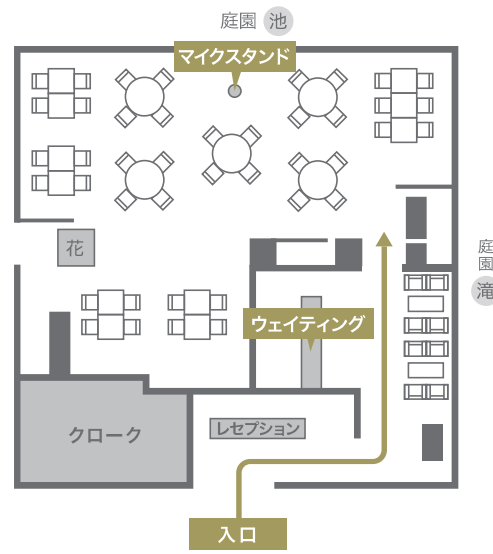
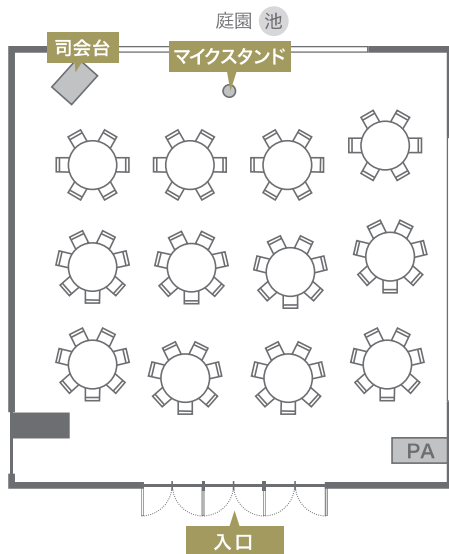
着席形式 44名

機材

スクリーン  
120インチ [16:9]

移動式液晶モニター  
65インチ

レイアウト  
一例



終日貸切

ご利用用途に合わせたご提案をさせていただきます。お気軽にお問合せください。

ご利用シーン

- 宝飾関連の展示会
- 呉服展示会
- 新車お披露目会
- レセプションパーティー
- 会議&懇親会
- 入社式&懇親会

利用例 1

“展示会開催で”  
終日貸切したい

ガーデンホール  
展示会場

レストラン  
食事・軽食

葵の間  
スタッフ控室

利用例 2

“会議と懇親会を”  
敷地内で開催したい

美術館 講堂 / 葵の間  
会議

ガーデンホール  
懇親会

利用例 3

“会議も懇親会も”  
ホールで開催したい

ガーデンホール  
会議

レイアウト変更  
・待合室で休憩  
・庭園散策

ガーデンホール  
懇親会

# Party Plan

着席コース	プランA (ランチのみ)	6,000	前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート/珈琲
	プランB	8,800	冷菜/温菜/魚料理/肉料理/デザート/珈琲
	プランC	11,000	冷菜/温菜/魚料理/国産牛料理/デザート/珈琲
	プランD	13,200	アミューズ/冷菜/温菜/魚料理/国産牛フル料理/デザート/珈琲
	お子様プレート	2,750	お子様プレート/デザート

ビュッフェ	プランA	13品	6,000	冷菜4品/温菜4品/パスタ1品/デザート3種盛り合わせ/珈琲
	プランB	16品	8,500	冷菜5品/温菜5品/パスタ1品/フルーツ/デザート3種盛り合わせ/珈琲

フリードリンク2h	プランA	1,300	ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・マンゴージュース・ジンジャーエール・コーラ
	プランB	2,700	ビール・ワイン(白・赤)・ソフトドリンク
	プランC	3,300	ビール・ワイン(白・赤)・焼酎(米・麦・芋)・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク
	プランD	5,500	金しゃちビール・日本産ワイン・焼酎(抹茶泉+3種)・日本酒(蓬莱泉 美)・ウイスキー・ソフトドリンク

フリードリンクオプション2h ●カクテル追加…… + 550

乾杯酒	●ボトルスパークリングワイン	6,600	●樽酒(1斗)	88,000
	●ボトルノンアルコールスパークリング	6,600	●耕	500
	●ボトルシャンパン	14,300		

ドリンク単品	●ビール(中瓶)	990	●グラスワイン	880	●ボトルワイン	4,400
	●日本酒(冷酒・熱燗)	990	●焼酎(米・麦・芋)	770	●カクテル	880
	●ノンアルコールビール	770	●珈琲・紅茶(ホット・アイス)	550	●ソフトドリンク各種	550
	●ミネラルウォーター(会議用)	220				

## 収容人数・スペック・会場費・営業最低保証料金

会場名	面積 ㎡	収容人数 正賓	収容人数			会場費		最低保証金額(平日)			会議	
			会議		立食	9時~17時 (1時間)	17時~22時 (1時間)	9時~17時 (2時間)	17時~22時 (2時間)	終日	9時~17時 (2時間)	9時~17時 1時間追加
			(スクール)	(シアター)								
ガーデンホール	159	100	70	140	120	11,000	22,000	110,000	220,000	440,000	132,000	55,000
レストラン	135	50	/	/	80	/	/	330,000	550,000	880,000	/	/
葵の間 (食事提供不可)	33	/	30	/	/	/	/	/	/	/	11,000	5,500

※上記の金額は税込価格となります。

※食事代、飲物代のみ別途サービス料10%を頂戴いたします。

※人数の最終確定は7日前とさせていただきます。

※ご宴席のご利用は2時間となります。設営・準備1時間・片付け1時間、最大4時間になります。延長の場合は別途室料を頂戴いたします。

※貸切営業最低保証金額とは、税金、サービス料込みのご飲食事代の合計金額です。最低保証料金を下回った場合は別途差額分を頂戴いたします。

※お車のお客様は徳川園北駐車場をご利用ください。(6時~23時/有料:100円税込/25分)

※上記料金は予告なく改訂する場合がございます。この場合には、お客様の同意を得られた場合に限り改訂後の料金を適応させていただきます。

# Option

## お食事

●オリジナルケーキ(50名～)	55,000～	
●デザートビュッフェ9種類	2,750～	(名)
●フィンガーフード1P(30名～)	550～	(名)

## 装花

●卓上装花	5,500～	
●贈呈花	5,500～	
●スタンド装花(札付)	22,000～	

## テーブルクロス

●円卓アンダークロス+ナフキン	880～	(名)
●円卓アンダークロス(単品)	3,300	(枚)
●テーブルランナー(単品)	1,320	(枚)
●レンタルナフキン(単品)	330	(枚)

## 徳川庭園

●入園券	9:30～17:00	300
●夜間貸切(庭園休園日は除く)	18:30～20:30	108,900

## カメラマン手配

●集合写真1ポーズ撮影料(50名まで・雑壇代込)	71,500	
●集合写真焼き増し(八つ切り)	2,750	(枚)
●スナップ写真(宴会2時間・100～200カット納品)	82,500	

## 送迎・駐車券

●送迎バス小型(25名乗り/名古屋市内)	33,000～	(片道)
●送迎バス大型(55名乗り/名古屋市内)	55,000～	(片道)
●北駐車場駐車券(25分)	100	
●タクシーチケット(名鉄タクシー)	後日請求	

## 無料設備

- 司会台
- 受付台
- 有線マイク(2本)
- ワイヤレスマイク(3本)
- マイクスタンド(3本)
- 音響機材

※上記の金額は税込価格となります。

※食事代、飲物代のみ別途サービス料10%を頂戴いたします。

※上記料金は予告なく改訂する場合がございます。この場合には、お客様の同意を得られた場合に限り改訂後の料金を適応させていただきます。

## エンターテインメント

●マジック・イリュージョン	198,000～	
●和楽器(琴/三味線/箏/尺八)	110,000～	
●ジャズバンド(トリオ)	242,000～	
●民族楽器(中国琵琶/馬頭琴)	132,000～	
●弦楽四重奏	275,000～	
●バイオリン・ピアノデュオ(調律代含む)	275,000～	
●ソロ演奏(バイオリン)	88,000～	
●呈茶体験(50名様)	154,000～	
●司会者	77,000～	
●プロ音響オペレーター	55,000～	
●グランドピアノ使用料(調律代含む)	35,200	
●Web会議用機材(セッティング料込)	88,000～	
●移動式液晶モニター	16,500	
●プロジェクター・電動スクリーン120インチ(16:9)	33,000	
●ピンマイク(1本)	2,200	

## その他

●コンパニオン(2時間)	19,800～	(名)
●吊下げ看板(2400mm×450mm)	44,000	
●ステージ(4000mm×2000mm×300mm)	11,000	

## ペーパーアイテム

●案内状(20部～)	480～	(部)
●席次表(20部～)	800～	(部)
●メニュー表(20部～)	520～	(部)
●席札(20部～)	230～	(部)
●メニュー席札(20部～)	520～	(部)

## 手土産

●徳川園限定手土産	430～	
-----------	------	--

## 着席コース



プランA 6,000円(ランチのみ)

前菜

絹姫サーモンのコンフィ 根セロリのコンディマン  
ソースグリビッシュ

スープ

季節のポターージュ

魚料理

伊勢真鯛のポワレ 柚子の香る白ワインソース

肉料理

あいちひめ豚のロースト  
白いんげんのガルビュール仕立て

デザート

文旦と木の芽のショコラパルフェ

珈琲とパン

プランB 8,800円

前菜

カンパチと大根のミルフィーユ仕立て 柚子の香り  
カラスミと梅肉タブナード添え

温菜

絹姫サーモンのカダイフ包み  
シャンピニオンとクリュスタッセベアルネーズ

魚料理

的鯛のカダイフ包み 柚子の香る白ワインソース

肉料理

あいちひめ豚のロースト  
白いんげんのガルビュール仕立て

デザート

ライチを纏ったクレームダンジュ 赤い果実のナージュ

珈琲とパン

プランC 11,000円

冷菜

伊勢真鯛と蕪のミルフィーユ仕立て 柚子の香り  
カラスミと梅肉タブナード添え

温菜

絹姫サーモンのカダイフ包み  
シャンピニオンとクリュスタッセベアルネーズ

魚料理

白甘鯛の鱗焼き 春菊のナージュ  
和の香味野菜

肉料理

国産牛のロースト 赤ワインソース  
じゃが芋のムースリーヌとガレット

デザート

ライチを纏ったクレームダンジュ 赤い果実のナージュ  
バラのエッセンスと共に

珈琲とパン

プランD 13,200円

アミューズブーシェ

食前のお愉しみ

冷菜

伊勢真鯛と蕪のミルフィーユ仕立て 柚子の香り  
カラスミと梅肉タブナード添え

温菜

絹姫サーモンのカダイフ包み  
シャンピニオンとクリュスタッセベアルネーズ

魚料理

白甘鯛の鱗焼き 木の芽の香る地蛤のナージュ  
蓮根のガレットと花穂紫蘇を添えて

肉料理

特選牛フィレ肉のロースト マデラソース  
じゃが芋のムースリーヌとガレット 郡上の山葵を添えて

デザート

ライチを纏ったクレームダンジュ 赤い果実のナージュ  
バラのエッセンスと共に

珈琲とパン

## ビュッフェ



プランA ¥6,000

プランB ¥8,500

### <冷菜>

若鳥のトルティーヤロール  
モッツアレラ・トマト・生ハムのカプレーゼ  
絹姫サーモンのマリネ 発酵乳とハーブオイル  
鴨のスモークのサラダ仕立て

### <温菜>

真鯛のグリエ 白ワインソース  
粗挽きソーセージとフライドポテト  
三河鶏の照り焼き 和の香味野菜  
小海老のベニエ ソースオロール

### <パスタ>

魚介のトマトクリームパスタ

### <デザート>

デザート3種の盛り合わせ  
珈琲と紅茶

### <冷菜>

タスマニアサーモンのブルスケッタ  
トリデンテモッツアレラ・トマト・生ハムのカプレーゼ ジェノバソース  
鴨の生ハム仕立て じゃが芋のコンフィ バルサミコソース  
伊勢真鯛のカルパッチョ 柚子胡椒ソース  
ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

### <温菜>

真鯛のカダイフ巻き 柚子の香る白ワインソース  
粗挽きソーセージとフライドポテト  
キッシュロレーヌ  
あいちひめ豚のローストポーク ソースジャポネ  
小海老のベニエ ソースオロール

### <パスタ>

ベーコンとホウレン草のペンネアラピアータ

### <フルーツ>

フルーツ盛り合わせ

### <デザート>

デザート3種の盛り合わせ  
珈琲と紅茶