



SEASONAL WEDDING

- GARB CASTELLO -

the Day of Four Seasons

春は淡く心をくすぐる桜
夏は爽やかに風を運ぶ緑
秋は夕焼けに染まる紅葉
冬は心躍らせる灯の煌き

日本の四季を全身で感じられる緑豊かな公園が
借景となるGARB CASTELLO
どんな季節も体感できる場所だから
あの懐かしい大切な記念日を思い出させてくれる

GARB CASTELLOは
そんな日常と特別な一日を結びつきたい
GARB CASTELLOとお二人を結び続けたい

開放感溢れるこの場所で
お二人らしい素直な気持ちを
大切な方達に届けませんか？
私達が心を込めてお手伝いします

produced by all for all WEDDING





FOOD

お料理

大切な皆様にお料理とサービスで
しっかりとおもてなしを



カステッロスタッフが心を込めて仕上げた美食に

歓びの声が上がる

届けたいのは 大切な一日を記憶に刻む季節の香りと

新鮮な驚きが紡ぎ出す“幸せ”

五感を愉しませてくれる料理から 心に残る一日を



お皿が運ばれた瞬間

目の前に映し出される美しい彩り

その一品が引き立つ

ベストタイミングと的確な温度

ひと口ごとに広がる

豊かな味わいと芳醇な香り

キッチンスタッフがこだわり抜いたその一皿から

最高の時間をお届けします。

COURSE STYLE

コーススタイル

NATURAL ¥9,900

ナチュラルプラン

ANTIPASTO

カリフラワーのピアンコマンジャーレ
スモークサーモンのマリネ 金柑ピュレ
季節野菜のサラダ仕立て

ZUPPA

黄人参のポタージュ
自家製グリッシーニと生ハムを添えて

RISOTTO

季節のリゾット

SCONDO PIATTO

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

DOLCE

パティシエ特製デザート

GARB ¥13,200

ガープラン

AMUSE

水牛モッツアレラチーズのピアディーニ

ANTIPASTO

カリフラワーのピアンコマンジャーレ
スモークサーモンのマリネ 金柑ピュレ
季節野菜のサラダ仕立て

ZUPPA

黄人参のポタージュ
自家製グリッシーニと生ハムを添えて

RISOTTO

季節のリゾット

SCONDO PIATTO

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース

DOLCE

パティシエ特製デザート

CASTELLO ¥16,500

カステロプラン

AMUSE

水牛モッツアレラチーズのピアディーニ

ANTIPASTO

カリフラワーのピアンコマンジャーレ
スモークサーモンのマリネ 金柑ピュレ
季節野菜のサラダ仕立て

ZUPPA

黄人参のポタージュ
自家製グリッシーニと生ハムを添えて

PESCE

本日鮮魚のポフレ

CARNE

黒毛和牛のロースト

RISOTTO

季節のリゾット

DOLCE

パティシエ特製デザート

※メニューは一例です 仕入れ状況・季節により内容が変更になる場合がございます ※お料理のグレードアップ等お気軽にご相談ください ※価格は全てお一人様分



BUFFET STYLE ビュッフェスタイル

CASUAL ¥4,400

カジュアルプラン

ANTIPASTO FREDDO

- ・ミモザサラダ
- ・モッツアレラチーズとプチトマトのカプレーゼ
- ・甘エビと胡瓜のタルタラ ディル風味
- ・アフettaートミスト
- ・野菜を詰めたピッツァ・フォカッチャ
- ・シラスとジャガ芋のスパニッシュオムレツ
- ・自家製スモークサーモンとアーリーレッドのサラダ仕立て

ANTIPASTO CALDO

- ・鶏もも肉のスパイシーソース
- ・フライドポテト
- ・生ハムクロケット

PIZZA

- ・ピッツァイオーロ お任せピッツァ

PASTA

- ・ベーコンと玉ねぎのトマトソースパスタ

DOLCE

- ・パンナコッタと季節のフルーツ

LUXURY ¥5,500

ラグジュアリープラン

ANTIPASTO FREDDO

- ・アフettaートミスト
- ・シラスとジャガ芋のスパニッシュオムレツ
- ・水牛モッツアレラチーズとプチトマトのカプレーゼ
- ・甘エビと胡瓜のタルタラ ディル風味
- ・ムール貝のマリネ ラビゴットソース
- ・自家製スモークサーモンとアーリーレッドのサラダ仕立て
- ・野菜を詰めたピッツァ・フォカッチャ

ANTIPASTO CALDO

- ・スパイシーチキンフリット
- ・生ハムクロケット&シューストポテト

PIZZA

- ・マルゲリータ
- ・ピッツァイオーロ お任せピッツァ

PASTA

- ・野菜たっぷりのペンネグラタン
トマトクリームソース
- ・ツナと茸のクリームソースパスタ

SCONDO PIATTO

- ・鶏もも肉のプランチャ 柚子胡椒ソース

DOLCE

- ・デザート盛り合わせ

PREMIUM ¥6,600

プレミアムプラン

ANTIPASTO FREDDO

- ・アフettaートミスト
- ・旬野菜のディップ
- ・シラスとジャガ芋のスパニッシュオムレツ
- ・水牛モッツアレラチーズとプチトマトのカプレーゼ
- ・紅ズワイ蟹とアボカドのタルタラ
ディルの香り
- ・ムール貝のマリネ ラビゴットソース
- ・本日鮮魚のカルパチョ 山葵のドレッシング
- ・野菜を詰めたピッツァ・フォカッチャ

ANTIPASTO CALDO

- ・鶏肉と色々な豆・茸のオープン焼き
- ・生ハムクロケット&シューストポテト

PIZZA

- ・マルゲリータ
- ・クワトロ・フォルマジジョ
- ・ピッツァイオーロ お任せピッツァ

PASTA

- ・牛ラゲのボロネーゼ ペンネ
- ・グラナパダーノチーズの器で和えるリゾット

SCONDO PIATTO

- ・優味豚ロースのロースト レフォルソース

DOLCE

- ・デザート盛り合わせ

税込表記です



DRINK ドリンク

FREE DRINK

120min ¥2,750 / 150min ¥3,300

スタンダード	キリンハートランド / ワイン[赤/白] / ウイスキー / 焼酎[麦/芋] 梅酒 / サングリア[赤/白]
カクテル	ジン / ウオッカ / ラム / カシス / ライチ / ピーチ / カンパリ
ノンアルコール	オレンジジュース / グレープフルーツジュース アップルジュース / ウーロン茶 コーラ / ジンジャーエール



結婚から誕生したシャンパン
“モエ・エ・シャンドン”

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

18世紀半ばのフランス。モエ家とシャンドン家の結婚によってモエ・エ・シャンドンは生まれました。以来、多くのセレブリティや王室をはじめ、世界中で270年以上も愛されてきた、祝福とおもてなしのシャンパンです。

FREE STYLE

ウェルカムドリンク	¥550
乾杯 スパークリングワイン	¥1,100
乾杯 モエ・エ・シャンドン	¥1,650

OPTION オプション



BBQ 約50名様分 ¥55,000~

名城公園の緑に囲まれ開放的な雰囲気の中
お肉を焼きながら ゲスト同士の会話も弾みます！



PARTY WITH
KIDS!

FOR KIDS お子様プレート ¥1,100
お子様コース ¥3,300

カステッロではお子様連れ大歓迎！
お子様が嬉しいキッズメニューをご用意します

CAKE & DESSERT

ケーキ & デザート

バルニバービグループのパティスリーがお二人のオリジナルケーキをお手伝い！

お二人らしさ溢れるケーキでゲストに幸せのおすそわけ

WEDDING CAKE

スタンダード 約40～50名様分 **¥38,500～**

約70～80名様分 **¥44,000～**

オリジナル **¥49,500～**

ご希望やイメージに合わせてご提案をいたします

DESSERT BUFFET

ご希望に合わせてご用意します



※詳細はお気軽にご相談ください ご注文受付は2週間前までとなります ※価格は全て税込表記です



BEAUTY ビューティー

トレンドを兼ね備えた専門スタッフが花嫁の心に寄り添い 美しさを引き出します

COSTUME

洋装 **¥55,000~**
(ドレス、タキシード 各1点)

和装 **¥165,000~**
(婚礼和装 各1点)

HAIR & MAKE

洋装お支度 **¥66,000~**
内容 ヘアメイク・新郎新婦着付け
アテンド~お引上げ・リハーサル

和装お支度 **¥80,300~**
内容 ヘアメイク・新郎新婦着付け
アテンド~お引上げ・リハーサル

※前撮り・親御様衣装・列席者のお支度も承っております ※価格は全て税込表記です



DECORATION

会場装飾

開放的でありながらアットホームな空間をお二人らしく自由にカスタマイズ！
五感に触れる空間からより記憶に残るパーティーに

FLOWER

メイン卓装花 ¥55,000~

ゲスト卓装花 ¥5,500~/卓

ブーケ・ブートニア ¥22,000~

トータルコーディネート ¥110,000~

PAPER

招待状・席次表・席札・メニュー表

DECORATION

バルーン・ポンポン・フラッグ
テーブルクロス・ナプキン etc...

※価格は全て税込表記です



MEMORY メモリー

大切な時間と空間に溢れる 様々な表情と語らいの声
そこに広がる空気をしっかりと記録に残します

PHOTO & MOVIE

写真撮影 **¥82,500~**

動画撮影 **¥198,000~**

VARIOUS

音響照明機材費 **¥38,500~**
(プロジェクター/スクリーン/マイク)

音響スタッフ **¥33,000~**

控室 **¥16,500~**

司会者 **¥55,000~**

引出物、引菓子 **¥1,100~/個**

プチギフト、景品 **¥330~/個**

その他 **free**
イーゼル/受付用金庫/チェキ/ギフト用かご

※撮影アイテムはデータでのお渡しとなります ※アルバム仕上げや当日上映映像等も承っております

※持込料、保管料等は頂いておりません ※価格は全て税込表記です

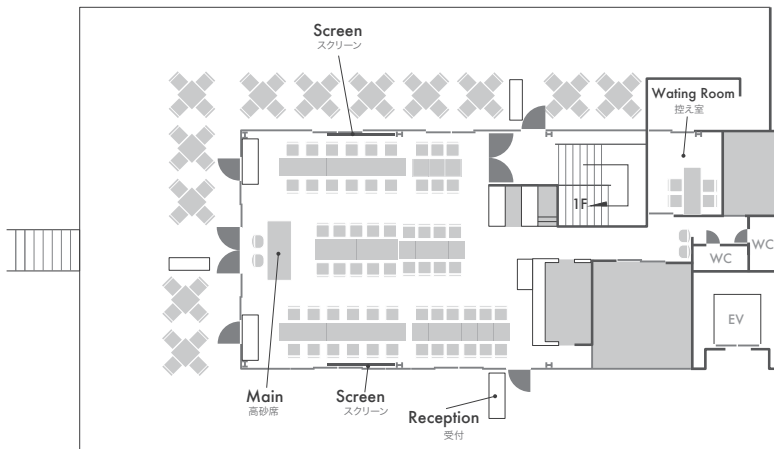


FLOOR LAYOUT

お二人や季節に合わせて
レイアウトもご自由にアレンジ！

SITTING
着席
60名まで

STANDING
立食
150名まで



※レイアウトは一例です



TIME SCHEDULE

準備 30min	受付 30min	パーティー 120min or 150min	お見送り 30min
-------------	-------------	---------------------------	---------------

SYSTEM

- お料理のご注文数の決定は当日の1週間前までとさせていただきます それ以降の変更はご対応致しかねます
- フリードリンクのご注文数は当日のご参加人数分とさせていただきます
- お客様によるご飲食のお持ち込みはご遠慮ください
- お持込物品の搬入は原則として前日からとさせていただきます 万が一の際は 当店は一切の責任を負いかねます
- お客様の責任により 店内の汚損・物品の破損等が生じた場合 状況により実費をご負担頂く場合がございます
- お支払い方法は当日現金のみのお取り扱いとなります
- ご契約後のお時間延長 日時の変更はできません
- ご予約の人数がお集まりにならなかった際も最低保証料金を申し受けます
- 当ご予約のキャンセル時には最低保証料金をベースとし 下記の通りキャンセル料を頂戴致します

～3ヶ月前迄	～2ヶ月前迄	～1ヶ月前迄	～2週間前迄	～1週間前迄	～3日前迄	～当日
30%	40%	50%	60%	70%	80%	100%

■最低保証料金（ミニマムチャージ）

	11月～2月	3月～10月
店内+テラス	¥550,000	¥660,000

※価格は全て税込表記です



カステロスタッフ全員で
お二人のお手伝いを致します!



GARB CASTELLO [ガーブ カステロ]

TEL **052.919.6341**

MON-FRI

LUNCH 11:00 - 14:00 (L.O.)

DINNER 17:30 - 21:00 (L.O.)

CAFÉ 11:00 - 21:30 (L.O.)

SAT-SUN & HOLIDAYS


LUNCH 11:00 - 15:00 (L.O.)

DINNER 17:30 - 21:00 (L.O.)

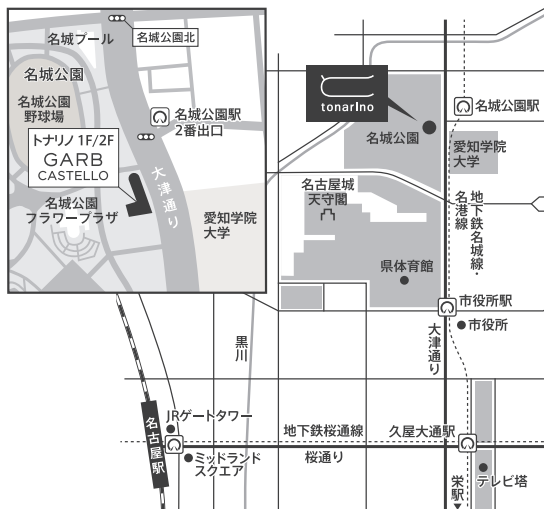
CAFÉ 11:00 - 21:30 (L.O.)

 garb-castello.jp

 www.facebook.com/castello0427

 <https://www.instagram.com/garbcastello>





名古屋市北区名城1-4-1 名城公園内 tonarino1F

ACCESS 地下鉄名城線・名港線

「名城公園駅」2番出口徒歩2分、「市役所駅」7番出口徒歩8分

※駐車場は有料で施設の駐車場がございます。

**GARB
CASTELLO**
restaurant, café & pizza