



和牛 国産

8,640円

雅会席

献立例
冬の山海珍味《雅》
鮮魚盛合せ《雅》
甘鯛かぶら蒸し
ふぐちり紙鍋仕立て
寒ブリ照り焼き
ローストビーフ
(又は和牛たたき)
蟹天婦羅
蟹茶碗蒸し
さつま芋御飯、香の物、赤出し
季節のデザート



和牛 国産

6,480円

華会席

献立例
冬の山海珍味《華》
鮮魚盛合せ《華》
甘鯛かぶら蒸し
和牛紙鍋仕立て
寒ブリ照り焼き
ふぐ天婦羅
蟹茶碗蒸し
さつま芋御飯、香の物、赤出し
季節のデザート



和牛 国産

4,320円

紀見会席

献立例
季節三種盛り
鮮魚盛合せ《紀見》
甘鯛かぶら蒸し
豚肉紙鍋仕立て
ふぐ天婦羅
蟹茶碗蒸し
さつま芋御飯、香の物、赤出し
季節のデザート

※料理写真はイメージです。仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます。表示価格はすべて税込のみです。

忘・新年会 冬のあつたか宴会

ご予約受付中



お食事された方に温泉ご入浴サービス



宴会場は畳に足元が楽なテーブル席

鍋を囲んで わいわい親睦



牛しゃぶしゃぶ 1人前 4,860円



寄せ鍋 1人前 3,780円



かも鍋 1人前 3,780円

ご宴会について

- ・一週間前までにご予約ください。半年先までのご予約が可能です。
 - ・宴会場は畳に足元が楽なテーブルとイスのお部屋です。
 - ・5名様～64名様までご予約承ります。
 - ・宴会場は2時間30分ご利用可。延長は30分5,400円(宴会場室料)。
 - ・飲み放題 お一人様2,160円(2時間制)。
- 対象ドリンク 中瓶ビール、ノンアルコール、日本酒、焼酎、酎ハイ、ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール
- ・宴会カラオケ 一宴席3,240円。宴会場に移動式カラオケを設置致します。
 - ・15名様以上、片道30分圏内で送迎致します(25名乗りマイクロバス)。
 - ・年末年始(12月30日～1月3日)は特別料金となりますのでご了承下さい。

紀伊見温泉

紀伊見荘

Resort & Spa KIIMISO



《大阪方面より》
国道371号線・紀見トンネルを抜け、柱本歩道橋を右折500m、またはシェルGS手前を右折し約1km。
《橋本方面より》
国道371号線を大阪方面へ約7km、シェルGSを左折し約1km。
南海高野線「紀見峠駅」より徒歩4分
(駅前の階段を降り、橋を渡って左の坂を上ってください)
ご来館での打ち合わせをご希望の方は事前にご連絡ください。



当館へのアクセス



軒の中にある静かなお宿です

ご宿泊・ご宴会のご予約承ります

〒648-0098 和歌山県橋本市矢倉脇 115 番地 TEL.0736-36-4000 電話受付 午前10時～午後10時まで FAX.0736-37-3409 http://www.kiimiso.co.jp/

《休館日のご案内》 10月、11月、12月は休館せず営業致します。年末年始も営業致します。 平成30年10月作成 都合により内容が変わる場合がございます。