

ワンコインオプションメニュー 1品500円の人気のオプションで、お料理をお手軽にボリュームアップ!

(1品につき、10人前より承ります/消費税・サービス料込み)

French/洋食	Japanese/和食
<p>1. パンチェッタ、トリュフのリングイネカルボナーラ 2. 地鶏のソテー ガーリックライス 3. ビーフポワレ 小丼スタイル</p>	<p>1. 明太おろし そば または うどん (冷製) 2. 小海老と椎茸の天麩羅 そば または うどん (冷製) 3. 鮮魚の漬け小丼</p>
Chinese/中国	Dessert/デザート
<p>1. 南瓜とやわらか豚角煮の南乳煮込み 2. 蕪と海老すり身の挟み揚げ 麻辣ソース掛け 3. 蟹と冬野菜の茶碗蒸し</p>	<p>1. テリーヌショコラ トンカ豆のアイスと共に 2. イチゴのパフェ 3. 紅茶のシフォンケーキ バニラアイス添え</p>

料理オプション

素材に拘った極上の逸品メニュー

French/洋食	<ul style="list-style-type: none"> 国産リブロースのロースト カットサービス (約35人前) 63,800円 シーフードフランベ (1人前) 1,320円 ※50人前より承ります 帆立貝のフラン 雲丹添え (24個) 26,400円
Japanese/和食	<ul style="list-style-type: none"> 本鮪 大トロお造り (10人前) 22,000円 真鯛の姿造り (25~30人前) 38,500円 特上握り寿司 (桶盛り) (43貫) 11,000円
Chinese/中国	<ul style="list-style-type: none"> 広東ダック (20人前) 22,000円 フカヒレの特大姿煮 白湯仕立て (10人前) 22,000円 滋養強壮すっぽんチャイニーズ鍋 (15人前) 19,800円
Dessert/デザート	<ul style="list-style-type: none"> チョコレートファウンテン(タワー) (1人前) 880円 ※30人前より承ります

模擬店オプション

屋台で会場を賑やかに

寿司 (1人前)	1,023円~
蕎麦 (1人前)	407円~
焼鳥 (1人前)	561円~
龍鬚担担麺 (1人前)	660円~

※ 一店につき100人以上よりご注文を承ります
その他ご予算お好みによりご用意いたします

演出オプション

会場を華やかに彩るオプション

装飾花	11,000円~	コンパニオン	22,000円~
卓上花	3,850円~	カラオケ	12,100円
氷彫刻	66,000円~		

◎ 吊看板・式次第のご用意も承ります

※「料理オプション」、「模擬店オプション」、「演出オプション」につきましては、別途、サービス料(10%)を頂戴いたします。

和やかな宴の中で一年を振り返る癒しのひとときを—
心新たな気持ちで迎える笑顔あふれるひとときを—



一年の終わりと始まりは
充実のお料理と共に
大切な方との語らいのシーンを
アルカディア市ヶ谷 (私学会館) が
華やかに演出いたします

プランのご案内

お料理・お飲み物・室料・消費税・サービス料が
すべて含まれた、シーズン限定、お得なパーティープラン

おひとりさま	Aプラン	6,800円
おひとりさま	Bプラン	8,400円
おひとりさま	Cプラン	10,000円

ご利用時間 2時間30分

ご利用会場 宴会場(個室)
ご利用人数に合わせて会場をご用意いたします

ご利用人数 20名様~

ご利用形式 立食形式
(ピュウフェスタイル)

お料理
洋・和・中の組合せが選べる旬の盛合せ料理
(詳しくは中面のメニューをご参照ください)

お飲み物
●飲み放題 ○ビール ○ウイスキー ○焼酎(麦・芋)
○ワイン(赤・白) ○日本酒 ○ソフトドリンク
※Cプランは、ウイスキー・焼酎・ワインの銘柄をグレードアップ
スパークリングワイン・紹興酒・カクテルも飲み放題

立食形式
Buffet style

2019年
12月1日(日)
~
2020年
1月31日(金)

各プラン、基本となるメニューと《チョイスメニュー》からお選びいただいたセットとの組み合わせになります。



忘年会プラン 立食 Aプラン 6,800円

基本メニュー 【洋食】

【洋食】

- 魚介類の燻製 & 季節のオードブルバリエーション
- ミックスサンドイッチ
- サーモンポワレ & 白身魚(グルクン) 香草焼き
- 真鱈のナージュ風 & 的鯛スチーム
- シーフードドリア ナンチュア風
- 本日の煮込み料理
- ビーフステーキ 季節の野菜 シャンピニオンソース
- グリルチキン & ポテト グレイビーソース
- フリット バリエーション
- フルーツ

基本メニューはご希望により、【和食】、【中国】への変更も承ります

チョイスメニュー 和食 または 中国 お好みの1セットをお選びください

和食

- 旬のお造り盛合せ
- 山海の幸 前菜盛合せ
- 鱈のけんちん手綱巻きと蛤茶巾の揚物
- 高野豆腐と季節野菜の炊合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

中国

- 海老のチリソース
- アルカディア特撰 チャイニーズスモークチキン
- 点心
- 上海風焼きそば



忘年会プラン 立食 Bプラン 8,400円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- 海老と魚介の燻製 オードブルバリエーション
- 鯛のドレス アサリ、ムール貝のアクアパッツァ
- ビーフポワレ 季節の野菜添え
- ローストチキン ポテト添え
- フルーツ

【和食】

- 旬のお造り三種盛合せ
- 海老文化揚げと白身魚の焼物
- 飛竜頭と季節野菜の炊合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

【中国】

- 八宝菜
- 花イカ辛子炒め
- 点心
- 福建風焼きそば

チョイスメニュー 洋食 または 和食 または 中国 お好みの1セットをお選びください

洋食

- ミックスサンドイッチ
- 白身魚セモリナソテー & 海老のチェスターフィールド
- 本日の煮込み料理
- デザート

和食

- 鱈のたたき ポン酢添え(小皿盛り)
- エリンギの豚肉巻きと焼き野菜盛合せ
- 魚介と木ノ子の天麩羅盛合せ
- 運根角煮万頭(銀銘掛け)
- 北陸直送 香の物盛合せ
- 鮭とイクラの小井

中国

- 海老の豆鼓炒め
- 帆立の薬味ソース掛け
- 皮付豚バラの中国味噌炒め
- 白身魚のココナッツカレー風味炒め
- 九段麻婆豆腐
- チャイナスイーツ盛合せ

忘年会プラン 立食 Cプラン 10,000円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- アルカディア特撰 オードブルバリエーション
- 魚介のマルセイユ風アイオリソース パケット添え
- 牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- 特撰フルーツ

【和食】

- 旬のお造り五種盛合せ
- 合鴨入りつくね鍋(土鍋仕立て)
- 特上握り寿司
- 椀盛り 若芽蕎麦(冷製)

【中国】

- 北京ダック 三味一体
- 鯛の姿蒸し 香港ソース掛け
- 特撰点心
- シンガポール風炒飯

チョイスメニュー 洋食 または 和食 または 中国 お好みの1セットをお選びください

洋食

- ミックスサンドイッチ
- 甘鯛ポワレ 松笠風 & 鮫鱈ベーコン巻き
- 牛肉の赤ワイン煮込み パイ包み
- コンソメロワイヤル
- ★仔羊の香草焼き(デクパージュ)
- 特撰デザート

和食

- 鱈の燻製 サラダ仕立て(小皿盛り)
- 季節の前菜盛合せ
- 金目鯛西京焼きと焼き野菜盛合せ
- 活け穴子一本揚げと野菜の天麩羅盛合せ
- 南瓜鶏万頭(銀銘掛け)
- ★ブランド鯛の薄造りポン酢添え(切り出し)

中国

- 山海の幸 中国前菜八種
- 大海老の二種盛り(チリソース/マンゴソース)
- 牛フィレ肉の辛子炒め
- フカヒレの淡雪煮込み
- ★市ヶ谷名物 龍醬担担麵(伊勢海老風味の担担麵)
- チャイナスイーツ盛合せ

★印は、シェフ(板前)が会場内で調理(仕上げ)を行う『演出料理』です

新年会プラン 立食 Aプラン 6,800円

基本メニュー 【洋食】

【洋食】

- 初春のオードブルバリエーション
- ミックスサンドイッチ
- 鱈のソテー & タカサゴのポワレ
- 白身魚のヴァブール & 帆立貝ワイン蒸し
- 海老ピラフ 彩り野菜添え
- ビーフステーキ 季節の野菜添え 和風ソース
- ローストポーク キャベツ添え キャベツのプレゼ
- フリットバリエーション
- フルーツ

基本メニューはご希望により、【和食】、【中国】への変更も承ります

チョイスメニュー 和食 または 中国 お好みの1セットをお選びください

和食

- 旬のお造り盛合せ
- 新春の前菜盛合せ
- 鱈の西京焼きと海老文化揚げ
- 飛竜頭と季節野菜の炊合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

中国

- 海老と季節野菜のマンゴーマヨネーズソース
- 若鶏の薬味ソース掛け さっぱり仕立て
- 点心
- 海鮮あんかけ焼きそば



新年会プラン 立食 Bプラン 8,400円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- 初春のオードブルバリエーション
- 平目のクッション & オマールクローペアルネーズ グラチネ
- ビーフポワレ 季節の野菜添え
- 若鶏のソテー 菜園風
- フルーツ

【和食】

- 旬のお造り三種盛合せ
- 露ノ臺の天麩羅と白身魚の焼物
- 鮭つみれと季節野菜の炊合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

【中国】

- 海鮮団子の蟹ソース煮
- 大根餅と翠式春巻
- 点心
- あさり入り炒飯

チョイスメニュー 洋食 または 和食 または 中国 お好みの1セットをお選びください

洋食

- ミックスサンドイッチ
- 鯛のポワレ & 帆立貝のベーコン巻き
- 本日の煮込み料理
- デザート

和食

- 真鯛の湯霜造り ポン酢添え(小皿盛り)
- アスパラの鶏肉巻きと焼き木ノ子盛合せ
- 魚介と菜ノ花の天麩羅盛合せ
- キャベツ葛万頭(銀銘掛け)
- 北陸直送 香の物盛合せ
- 海鮮ミニちらし

中国

- 大海老のチリソース
- 丸鶏の香り醤油 やわらか蒸し煮込み
- ソフトシルクラブの特製おろしソース掛け
- 新春 鯛の黄金パン粉炒め
- 五目豆腐のフカヒレあんかけ
- チャイナスイーツ盛合せ

新年会プラン 立食 Cプラン 10,000円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- 春の特撰オードブルバリエーション
- 鮑と帆立のスチーム仕立て
- 牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え
- 特撰フルーツ

【和食】

- 旬のお造り五種盛合せ
- 蛤の潮汁(土鍋仕立て)
- 特上握り寿司
- 椀盛り 木ノ子蕎麦(冷製)

【中国】

- 蟹爪のチリソース
- 牛バラ牛スジ やわらか薬念煮込み
- 特撰点心
- 龍醬焼きそば

チョイスメニュー 洋食 または 和食 または 中国 お好みの1セットをお選びください

洋食

- ミックスサンドイッチ
- 舌平目のボンファム風
- ★鴨胸肉のロティ(デクパージュ)
- 仔羊のナヴァラン
- 特撰デザート

和食

- 帆立貝の昆布ポマド添え(小皿盛り)
- 新春の前菜盛合せ
- エゾ鮑の蟹味噌焼きと焼き野菜盛合せ
- 魚介の天麩羅と河豚の唐揚げ盛合せ
- 宝楽蒸し(銀銘掛け)
- ★目録鯛の湯霜造り 本山姿添え(切り出し)

中国

- 新春謹製 鮑入り八種中国前菜
- ロブテールのウニソース炒め
- 北京ダック 三味一体
- 安徽省名物 丸鶏の利口ソース掛け
- ★菜膳スッポン鍋
- チャイナスイーツ盛合せ

★印は、シェフ(板前)が会場内で調理(仕上げ)を行う『演出料理』です