

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. 鰻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人前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・式次第のご用命も承ります

※「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。



素敵な仲間と一年を締めくくる 至福のひとときを—
希望と歡びに溢れた一年を願う 煌びやかなひとときを—

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

プラン	おひとりさま	お料理	お飲み物
Aプラン	7,100円	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)	●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
Bプラン	8,700円		※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
Cプラン	10,300円		

ご利用時間 2時間30分 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~ 着席形式 テーブルごとの盛り込み料理となります

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 着席 Aプラン 7,100円

基本メニュー 【洋食】

【洋食】

- 鶏胸肉とシーフードマリネのサラダ仕立て
- 白身魚ミラノ風 香草パン粉焼き
- ビーフステーキ 季節の野菜添え
- 若鶏と彩り野菜のピラフ
- フルーツ

チョイスメニュー



- 和食セット または 中国セット お好みの1セットをお選びください
- 旬のお造り盛合せ（鮪、勘八、甘海老 等）
 - 前菜・焼物・揚げ物盛合せ
前 菜：海老玉子寄せ、干柿バターロール 等
焼 物：赤魚包み焼き、鮪の素焼き 等
揚げ物：海老文化揚げ、長芋の唐揚げ 等



- 海老と季節野菜の辛子炒め
- 点心三品
・手工肉焼売・台湾式手工大根餅・五目野菜春巻き

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

忘年会プラン 着席 Bプラン 8,700円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- 魚介スモーク、テリーヌ、マリネ盛合せ
- ビーフポワレ 季節の野菜添え
- フルーツ

【中国】

- 海鮮と銀杏の炒め
- 国産豚と山の幸の炒め

【和食】

- 旬のお造り盛合せ（鮪、鮪の焼霜造り、甘海老 等）
- 前菜・焼物盛合せ
前菜：紅鮭黄味寿司・鶏松風 等
焼物：赤魚けんちん焼き・白身魚の焼物 等

チョイスメニュー



- 真鯛とオマールクローのsteam仕立て
- 若鶏と彩り野菜のピラフ



- 煮物・蒸し物盛合せ
煮 物：高野豆腐と季節野菜の煮合せ
蒸し物：蓮根角煮万頭（銀鮎掛け）等
- 鮭とイクラのばらちらし（桶盛り）



- 点心三品
・手工肉焼売・特製海老ニラ饅頭・翠式春巻き
- 海鮮あんかけ焼きそば

忘年会プラン 着席 Cプラン 10,300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（コールビーフ、燻製、テリーヌ 等）
- 牛フィレ肉のロティール 季節の野菜添え
- フルーツ
- デザート

【中国】

- 生帆立と水イカのさっぱり塩炒め
- 五目湯葉巻きの干し貝柱ソース掛け

【和食】

- 旬のお造り盛合せ（鮪、ブランド鯛、甘海老 等）
- 前菜・焼物盛合せ
前菜：海老の雲丹射込み・むかご真丈 等
焼物：鰯西京焼き・牛肉八幡巻き 等

チョイスメニュー



- コンソメロワイヤル
- 平目のポーピエット ヘアルネーズグラチネ
- 地鶏と彩り野菜のピラフ



- 煮物・蒸し物盛合せ
煮 物：飛竜頭と季節野菜の煮合せ
蒸し物：南瓜鶏万頭（銀鮎掛け）
- 揚げ物・串焼き盛合せ
揚げ物：小鯨の唐揚げ・ブレッドロール 等
串焼き：つくね串・旬の野菜焼き 等
- 握り寿司（桶盛り）（鮪、勘八、海老 等）



- 真鯛の姿揚げ 魚香チリソース掛け
- 北京ダック アルカディア仕立て
- フカヒレあんかけ炒飯



新年会プラン 着席 Aプラン 7,100円

基本メニュー 【洋食】

【洋食】

- 新春オードブルバリエーション
- かじき鮪の香草パン粉焼き
- ビーフステーキ 春野菜添え
- 若鶏と野菜のトマトパスタ
- フルーツ

チョイスメニュー



- 和食セット または 中国セット お好みの1セットをお選びください
- 旬のお造り盛合せ（鮪、勘八、甘海老 等）
 - 前菜・焼物・揚げ物盛合せ
前 菜：紅白小袖かまぼこ、公魚甘露煮 等
焼 物：鮪のけんちん手綱巻き、鶏もも田楽串 等
揚げ物：踏スティック、牛蒡の唐揚げ 等



- 海老料理 二種盛り
・海老のさっぱり炒め
・海老鹿の子揚げ チリソース掛け
- 牛肉と黄ニラの香港炒め

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

新年会プラン 着席 Bプラン 8,700円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- 初春のオードブル三種盛合せ
- ビーフポワレ 季節の野菜添え
- フルーツ

【中国】

- 鶏腿肉一枚揚げ 香味野菜入り油淋ソース
- 白身魚の大豆ソース蒸し

【和食】

- 旬のお造り盛合せ（鮪、鮪の焼霜造り、甘海老 等）
- 前菜・焼物盛合せ
前菜：紅白百合根しぼり・黒豆松葉串 等
焼物：金目鯛西京焼き・エリンギの豚肉巻き 等

チョイスメニュー



- 真鯛のソテー 蟹添え
- 若鶏と野菜のトマトパスタ



- 煮物・蒸し物盛合せ
煮 物：飛竜頭と季節野菜の煮合せ
蒸し物：キャベツ葛万頭（銀鮎掛け）
- 海鮮ばらちらし（桶盛り）



- 黄ニラと水イカのバジル炒め
- 蟹レタス炒飯

新年会プラン 着席 Cプラン 10,300円

基本メニュー 【洋食】 + 【和食】 + 【中国】

【洋食】

- 新春特撰オードブル（海老、テリーヌ、生ハム 等）
- 牛フィレ肉のポワレ 季節の野菜添え
- フルーツ
- デザート

【中国】

- 銘柄豚と冬野菜の黒酢炒め
- フカヒレと上海蟹味噌 黄芯白菜の煮込み

【和食】

- 旬のお造り盛合せ（鮪、ブランド鯛、甘海老 等）
- 前菜・焼物盛合せ
前 菜：ミニ伊達巻き・鮭の昆布巻き 等
焼 物：鰯の照焼き・帆立貝黄味焼き 等

チョイスメニュー



- 蟹と野菜のロワイヤル
- 鱸、帆立貝のソテー 春野菜と共に
- 地鶏と野菜のトマトパスタ



- 煮物・蒸し物盛合せ
煮 物：新筍と季節野菜の煮合せ
蒸し物：宝楽蒸し（銀鮎掛け）
- 揚げ物と串焼き盛合せ
揚げ物：河豚の唐揚げ・蛤茶巾 等
串焼き：鶏の葱間串・玉子焼き 等
- 握り寿司（桶盛り）（鮪、勘八、海老 等）



- 寒鰯の大豆ソース蒸し 金粉をのせて
- 伊勢海老のマンゴーソース和え
- 五目入り中国おこわ