

夏の宴 プラン Utage



お飲み物・室料・消費税・サービス料も含まれたお得なプラン

おひとりさま **7,000円** フリードリンク付き

ご利用時間
120分
4名様〜

販売期間：2022年6月1日（水）から 2022年8月31日（水）

FREE DRINK

120分飲み放題

- ・ビール ・ワイン（赤・白）
- ・ウイスキー ・焼酎（麦、芋）
- ・日本酒 ・ソフトドリンク

OPTION ご宴会時間にゆとりを！

『ご利用時間延長』オプション

おひとりさま 30分 500円
(ドリンク込み)

- 取り分け不要の個食スタイル
- ソーシャルディスタンスに配慮したゆとりの配席
- ご利用人数**4名様**から承ります
- 主体料理(洋・和・中いずれか)+二種(主体以外)の三種折衷料理となります
- ご利用は**宴会場(個室)**となります

OPTION ドリンクがさらに充実！

フリードリンクアイテムが
下記のものに変更となります

『ドリンクグレードアップ』オプション おひとりさま 800円

- ・ビール ・ウイスキー（シーバスリーガル） ・日本酒 ・焼酎（吉四六、富乃宝山）
- ・スパークリングワイン ・ワイン（シャトー・ドラポルド） ・紹興酒
- ・カクテル（ジン、カンパリ、カシス） ・ソフトドリンク

感染拡大防止対策
全席アクリルパネル設置



【ご案内】 ◎ご出席人数でのご注文をお願いいたします ◎時間延長及び当日人数増加の場合は、別途所定の料金を頂戴いたします。
◎メニューは一例です。お料理の内容は、季節・仕入れの状況により異なる場合がございます。
◎記載の料金は消費税・サービス料を含んでおります。

アルカディア市ヶ谷

私学会館

<https://www.arcadia-jp.org>

TEL 03-3261-9921 (代表)

会議・宴会予約係
直通ダイヤル **03-6685-0540**

〒102-0073 東京都千代田区九段北4-2-25

JR線・地下鉄（有楽町線・新宿線・南北線）市ヶ谷駅 徒歩2分

JR
市ヶ谷駅

交番 地下鉄1出口
A1出口
靖国通り

アルカディア市ヶ谷
私学会館

地下鉄
A4出口

日本大学
本部
りそな銀行

洋・和・中三種折衷の個人盛りスタイル

洋食主体



洋食

- ・トマトとモッツアレラ、蛸のバジル風味
- ・太刀魚のポワレ ミルフィーユ仕立て
キャビア・ド・オーベルジーヌ
- ・牛肉のミラノ風カツレツ レモン添え
- ・チキンガランティーマーヌ ポン酢ジュレ

和食

- ・鮪と真鯛のお造り
- ・わらび餅と苺

中国

- ・花イカの四川風炒め
- ・浅蜷炒飯

和食

- ・お造り 鮪、真鯛
- ・前菜 姫栄螺、鴨口ース、長芋しそ巻き、
胡麻豆腐、蛸の唐揚
- ・焼物 鱸の蓼味噌焼き
- ・煮物 飛竜頭と野菜の炊合せ

洋食

- ・チキンガランティーマーヌ ポン酢ジュレ
- ・牛肉のミラノ風カツレツ丼

中国

- ・花イカの四川風炒め
- ・杏仁豆腐



和食主体

中国主体



中国

- ・前菜四種
- ・海老と夏野菜のチリソース
- ・点心二種
- ・鶏肉の豆豉炒め

洋食

- ・牛肉のミラノ風カツレツ レモン添え
- ・季節のデザート

和食

- ・鮪と真鯛のお造り
- ・椀盛り日本蕎麦

OPTION Menu お料理に彩りを追加

●洋食

栄螺のブルゴーニュ風
900円



●中国

冷製蟹入り餡かけ茶碗蒸し
1,000円



●和食

鰻ミニちらし寿司
800円



●デザート

アルカディア市ヶ谷特製
宮崎マンゴーロールケーキ
600円

