

《チョイスメニュー》は和食セット、中国セットお好きなお料理をお選びください。
Aプランの基本メニューは洋食主体のみとなります。

Aプラン 洋食主体

7,000円

基本メニュー【洋食】

- 季節のオードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- ミモザサラダ
- ニョッキと旬魚のポワレ 海老添え
- シェフおまかせピザ
- キノコ風味のチキンシチュー
- 塩豚肩ロース香草マリネのロースト
- ビーフポワレ 温野菜添え
- フルーツ盛合せ
- デザート

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

和食
セット

- お造り二種盛合せ(鮭、真鯛)
- 季節の炊合せ
- 赤魚の紅葉焼きと鰯の唐揚げ
- お新香盛合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

中国
セット

- 海老のチリソース
- 若鶏の薬味ソース掛け
- 点心
- 上海焼きそば

オプション料理 さらにお料理を充実させたい方に

洋食 French



- | | |
|---------------------------------|---------|
| 1. サルモンとシーフード、アボカドのサラダ コブドレッシング | 5,500円 |
| 2. ローストビーフ ポムフリット添え レフォール | 15,000円 |
| 3. ローストビーフサラダ仕立て | 8,000円 |

和食 Japanese



- | | |
|-----------|---------|
| 1. 真鯛の姿造り | 8,000円 |
| 2. 勤八の姿造り | 15,000円 |

中国 Chinese



- | | |
|--------------------|---------|
| 1. ソフトシェルチリソース | 9,000円 |
| 2. ラムチョップの香草炒め | 11,000円 |
| 3. 大海老のXO 醬炒め | 13,000円 |
| 4. 松茸と牛フィレの香港ソース炒め | 14,000円 |

デザート Desert



- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 1. アルカディア特製 Xmas ショートケーキ(6号) | 5,500円 |
| 2. 2023年ハッピーニューイヤー プレミアムショートケーキ(6号) | 5,500円 |

※その他、会場を華やかに彩る装飾・演出オプションもございます。詳しくはスタッフまでお問合せください。



アルカディア市ヶ谷

私学会館
https://www.arcadia-jp.org

ご予約・お問合せはお気軽にどうぞ

会議・宴会予約係直通
03-6685-0540

JR・地下鉄「市ヶ谷駅」徒歩2分

〒102-0073 東京都千代田区九段北4-2-25
TEL 03-3261-9921(代表) FAX 03-3261-7760

冬のパーティープラン

BANQUET
宴会プラン



立食形式 Buffet style

四季折々、旬の食材を使用したお料理と上質なサービスでおもてないたします。
シェフ特製のお料理と心華やぐ空間で記憶に残るくつろぎのひとつときをお過ごしください。

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

Aプラン おひとりさま
7,000円

Bプラン おひとりさま
8,500円

Cプラン おひとりさま
10,000円

お料理

洋・和・中から、2種の組合せが選べる旬の盛合せ料理。
3種類のプランから、お好みや用途に合わせてお選びいただけます。(詳しくは記載のメニューをご参照ください)

お飲み物

全プラン飲み放題 ○ビール ○ウィスキー ○焼酎(麦・芋) ○日本酒 ○ワイン(赤・白) ○ソフトドリンク

※Cプランは、ウィスキー・焼酎・ワインの銘柄をグレードアップ!さらに、スパークリングワイン・紹興酒・カクテルも飲み放題!!

ご利用時間 2時間(120分)

ご利用会場 宴会場(個室)
ご利用人数に合わせた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

30分延長オプション

ゆとりある時間で会食を
楽しみたい方に!
ご利用時間を30分延長
いたします。
(ドリンク込み)
おひとりさま 500円

ドリンクグレードアップオプション おひとりさま 800円

A・Bプランのお飲み物を、Cプラン相当に。
銘柄のグレードアップやスパークリング・カクテルも飲み放題になります。

料理追加オプション

さらにお料理を充実させたい方に、お料理追加オプションをご用意。
詳しくは裏面のメニューをご参照ください。

※この宴会プランは、すべて「立食」スタイルとなります。「着席」スタイルのご用意もございますので、ご希望の方はご相談ください。
※新型コロナウイルスの感染状況等により、会場レイアウトや飲食提供に制限がある場合や、ご利用いただけない場合がございます。
詳しくは、スタッフまでお問合せください。
※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。
※記載の料金は消費税・サービス料を含んでおります。 ※写真はイメージになります。

アルカディア市ヶ谷

私学会館
https://www.arcadia-jp.org

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。

Bプラン 洋食主体

8,500円

基本メニュー【洋食】

- 魚介のマリネ 各種燻製オードブル
- ミックスサンドイッチ
- ニョッキと赤魚のポワレ 海老添え
- 【シェフ特撰】 鯛の姿飾り 色々な魚介類のフイアベース
- シェフおまかせピザ
- 粗挽きベツパーソーセージとジャーマンポテト
- ハニーローストチキン 冬野菜添え
- 昔ながらのナポリタンスバゲティ
- 塩豚肩ロース香草マリネのロースト
- アングスピーフポワレ 冬野菜添え
- フルーツ盛合せ
- デザート

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

和食 セット

- お造り三種盛合せ(鮪、真鯛、甘海老)
- 飛竜頭と冬野菜の炊合せ
- お新香盛合せ
- 季節の魚介天麩羅盛合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

+

中国 セット

- 中国前菜
- 八宝菜
- 海老のマンゴーソース和え
- 点心
- 五目炒飯

Bプラン 和食主体

8,500円

基本メニュー【和食】

- お造り三種盛合せ(鮪、真鯛、甘海老)
- 鰯の照焼きと鰯鯉の唐揚げ
- 季節の魚介天麩羅盛合せ
- 飛竜頭と冬野菜の炊合せ
- 南瓜柚子味噌饅頭
- お新香盛合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)
- 海鮮ばらちらし
- 【シェフ特撰】 浅利の酒蒸し 土鍋仕立て
- 季節のフルーツ盛合せ
- 冬の珍味盛合せ

チョイスメニュー

洋食 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

洋食 セット

- ミックスサンドイッチ
- 粗挽きベツパーソーセージとジャーマンポテト
- キノコ風味のチキンシチュー
- アングスピーフポワレ 冬野菜添え
- デザート(プチケーキ等)

+

中国 セット

- 中国前菜
- 八宝菜
- 海老のマンゴーソース和え
- 点心
- 五目炒飯

Bプラン 中国主体

8,500円

基本メニュー【中国】

- 中国前菜
- 八宝菜
- 海老のマンゴーソース和え
- 点心
- 五目炒飯
- 海鮮の辛し炒め
- 春巻きとニラ饅頭
- チャイニーズ浅利チヂミ
- 【シェフ特撰】 上海風牛バラ煮込み
- 白身魚の甘酢餡かけ
- チャイニーズスイーツ盛合せ
- フルーツ盛合せ

チョイスメニュー

洋食 セット または 和食 セット

お好みの1セットをお選びください

洋食 セット

- 魚介のマリネ 各種燻製オードブル
- ミックスサンドイッチ
- キノコ風味のチキンシチュー
- アングスピーフポワレ 冬野菜添え
- カブリチョーザピザ

+

和食 セット

- お造り三種盛合せ(鮪、真鯛、甘海老)
- 飛竜頭と冬野菜の炊合せ
- お新香盛合せ
- 季節の魚介天麩羅盛合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

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。

Cプラン 洋食主体

10,000円

基本メニュー【洋食】

- 小さな器に入ったオードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 白身魚と海老のポービエット ペアルネーズソース
- 鰯のポワレ 香草焼き&帆立のベーコン巻き
- 【シェフ特撰】 サーモン姿パイ包み焼き
- 粗挽きベツパーソーセージとジャーマンポテト
- 塩豚肩ロース香草マリネのロースト
- ハニーローストチキン 冬野菜添え
- アングスピーフポワレ 冬野菜添え
- ビーフシチューパイ包み焼き
- 特撰フルーツ
- 特撰デザート

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

和食 セット

- お造り三種盛合せ(鮪、真鯛、甘海老)
- 鰯の照焼きと河豚の天麩羅
- 寒鰯と大根の炊合せ
- 冬の珍味盛合せ
- 椀盛り柚子風味うどん(冷製)

+

中国 セット

- 季節の中国前菜盛合せ
- 鰯の姿蒸し 香港ソース掛け
- 海鮮チリソース
- 特撰点心
- 海鮮焼きそば

Cプラン 和食主体

10,000円

基本メニュー【和食】

- 【シェフ特撰】 伊佐木の姿造りとお造り三種盛合せ(鮪、真鯛、甘海老)
- 鯉の皿鉢盛り
- 鰯の照焼きと河豚の天麩羅
- 季節の魚介天麩羅盛合せ
- 寒鰯と大根の炊合せ
- 椀盛り柚子風味うどん(冷製)
- 冬の珍味盛合せ
- 桶盛り握り寿司
- 蛤の酒蒸し土鍋仕立て
- 季節のフルーツ盛合せ

チョイスメニュー

洋食 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

洋食 セット

- ミックスサンドイッチ
- キノコ風味のチキンシチュー
- 塩豚肩ロース香草マリネのロースト
- 牛フィレ肉のポワレ 冬野菜添え
- 特撰デザート

+

中国 セット

- 季節の中国前菜盛合せ
- 鰯の姿蒸し 香港ソース掛け
- 海鮮チリソース
- 特撰点心
- 海鮮焼きそば

Cプラン 中国主体

10,000円

基本メニュー【中国】

- 季節の中国前菜盛合せ
- 鰯の姿蒸し 香港ソース掛け
- 海鮮チャイニーズチヂミ
- 特撰点心
- 五目炒飯
- 大海老のチリソース
- 【シェフ特撰】 上海蟹味噌入り やわらか肉団子煮込み
- ラムチョップの香草炒め
- スモークダックと蒸しパン
- 龍置焼きそば(伊勢海老風味の太焼麺)
- チャイニーズスイーツ盛合せ
- フルーツ盛合せ

チョイスメニュー

洋食 セット または 和食 セット

お好みの1セットをお選びください

洋食 セット

- 小さな器に入ったオードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- キノコ風味のチキンシチュー
- アングスピーフポワレ 冬野菜添え
- 粗挽きベツパーソーセージとジャーマンポテト

+

和食 セット

- お造り三種盛合せ(鮪、真鯛、甘海老)
- 鰯の照焼きと河豚の天麩羅
- 寒鰯と大根の炊合せ
- 冬の珍味盛合せ
- 椀盛り柚子風味うどん(冷製)

※お料理の内容は仕入れの状況により、変更となる場合がございます