冬のパーティープラン

着席形式 Bプラン／Cプラン 三種折衷スタイル

正餐コースのお料理です。
★印がついたメニューは、グレードアップ対象となります。

Bプラン　三種折衷スタイル　8,500円

前　菜（洋）	バジル風味のブータンブラン 胡桃のビネグレットソース　生ハム添え
スープ（中）	フカヒレと蟹肉の淡雪スープ
魚介料理（中）	水イカと生帆立の季節野菜炒め
煮　物（和）	飛竜頭と野菜の炊合せ
★ 肉料理（洋）	牛フィレ肉のポワレ　赤ワインソース トリュフとシャンピニオンデュクセルの トルティーヤロール仕立て
食　事（和）	海鮮ミニちらし
止　椀（和）	赤出汁
デザート（洋）	シェフおまかせ季節のデザート（写真は一例）

Cプラン　三種折衷スタイル　10,000円

前　菜（洋）	サーモンと海老の冬野菜ドーム仕立て カリフラワーのソース
お造り（和）	鮪、鰤、真鯛昆布締め 妻一式
魚介料理（中）	大海老のチリソース
点　心（中）	点心二種
蒸し物（中）	フカヒレ姿入り茶碗蒸し
★ 肉料理（洋）	牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースペリグー
食　事（和）	握り寿司　五種五貫
お　椀（和）	松茸つみれのお吸物
デザート（洋）	シェフ特撰季節のデザート（写真は一例）

当会館では、感染症拡大防止対策を
強化・徹底しています。
皆様のご協力をお願いいたします。

JR・地下鉄（有楽町線・新宿線・南北線）市ケ谷駅 徒歩2分

アルカディア市ケ谷
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「市ケ谷駅」 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

2022 12/1 THU ～ 2023 2/28 TUE

着席形式 Sitting style

冬のパーティープラン

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しいたします。
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

立食形式をご希望のお客様は
「冬のパーティープラン（立食形式）」
をご利用ください。

Aプラン
着席形式にAプランはございません
※『宴プラン』をご検討ください

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

お食事は全て個人盛りになります。
洋・和・中の単独コース又は、三種折衷コースからお選びいただけます。
会食や宴会のニーズに合わせてご利用ください。（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
（中国正餐の選択時などに、上記アイテム（アルコール）の1種を紹興酒に変更可能）。

※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！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て会場をご用意いたします
ご利用人数　6名様～
ご利用形式　着席形式

30分延長オプション　おひとりさま　500円

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）

ドリンクグレードアップオプション　おひとりさま　800円

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
スパークリングワイン・紹興酒・カクテルも飲み放題になります。

お料理グレードアップオプション　おひとりさま / 1グレードアップ　500円

特定メニュー（各コース指定、★印の一品）を、**ワンランク上**のプランのお料理に**グレードアップ**いたします。

例）洋食コース　**牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース トリュフとシャンピニオンデュクセルの トルティーヤロール仕立て（Bプラン）**
→ +500円でグレードアップ
牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースペリグー（Cプラン）

※和食コース・中国コース・三種折衷コースも同様にグレードアップオプションをお選びいただけます　※Cプランのランクアップはございません

※この宴会プランは、すべて「着席」スタイルとなります。「立食」スタイルをご希望の場合、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。

アルカディア市ケ谷
私学会館
https://www.arcadia-jp.org

冬のパーティープラン

正餐コースのお料理です。洋食・和食・中国からお好きなコースをお選びください。
★ 印がついたメニューは、グレードアップ対象となります。

Bプラン　正餐スタイル　8,500円

洋食正餐

	Hors-d'œuvre	バジル風味のブータンブラン 胡桃のビネグレットソース　生ハム添え
	Potage	サルシフィーのクリームスープ
	Poisson	鱈と牡蠣のムニエル 茸のリゾット添え　サフランのブールブランソース
★	Viande	牛フィレ肉のポワレ　赤ワインソース トリュフとシャンピニオンデュクセルの トルティーヤロール仕立て
	Dessert	シェフおまかせ 季節のデザート(写真は一例)
	Pain/Café	パン・コーヒー

和食会席

	先　付	紅鮭砧巻き
	前　菜	鉄皮煮こごり、子持ち公魚昆布巻き、 合鴨ロース
	お造り	鮪、真鯛 妻一式
★	焼　物	梶木鮪西京焼き　はじかみ、焼前
	煮　物	飛竜頭と野菜の炊合せ
	揚げ物	鮫鰺唐揚げ、畳鰯磯辺揚、 ししとう レモン
	食　事	海鮮ミニちらし
	止　椀	赤出汁
	水菓子	苺
	甘　味	抹茶ケーキ

中国正餐

	什景拼盤	中国前菜五種
★	蟹翅雪湯	フカヒレと蟹肉の淡雪スープ
	时节海宝	水イカと生帆立の季節野菜炒め
	酱爆牛肉	牛肉の中国味噌炒め 包餅(パオビン)添え
	点心双味	点心二種
	乾焼鯛魚	鯛のチリソース
	荷葉包飯	五目蓮の葉包みご飯
	今天甜菜	チャイナスイーツ二種

Cプラン　正餐スタイル　10,000円

洋食正餐

	Amuse	本日のアミューズ
	Hors-d'œuvre	サーモンと海老の冬野菜ドーム仕立て カリフラワーのソース
	Potage	コンソメスープのロワイヤル風
	Poisson	鮫鰺と帆立のムニエル 菊芋ヴルーテ 白子のベニエを添えて
★	Viande	牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースペリグー
	Dessert	シェフ特撰 季節のデザート(写真は一例)
	Pain/Café	パン・コーヒー

和食会席

	先　付	公魚南蛮漬け
	前　菜	つぶ貝旨煮、鉄皮煮こごり、合鴨ロース、 柿バター、百合根絞り
	お造り	鮪、鰤、真鯛昆布締め 妻一式
★	焼　物	牛肉利休焼き
	蒸し物	白菜と河豚の白子蒸し
	揚げ物	河豚と季節野菜の天麩羅 酢立、抹茶塩
	食　事	握り寿司 五種五貫
	お　椀	松茸つみれのお吸物
	水菓子	メロン、苺
	甘　味	萄饅頭

中国正餐

	冷菜六小碟	中国前菜六種
	宮保有頭蝦	天使海老の辛し炒め
	牛蒡炒牛肉	国産牛ロースの牛蒡ソース炒め
★	魚翅烩蛋蒸	フカヒレ姿入り茶碗蒸し
	蟹黄獅子頭	上海蟹味噌入りやわらか肉団子煮込み
	冬菇肥鶏湯	地鶏と冬菇(どんこ)の蒸しスープ
	干貝雪炒飯	干し貝柱 淡雪餡かけ炒飯
	今天甜菜	チャイナスイーツ二種

※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

着席形式 Bプラン 正餐スタイル

着席形式 Cプラン 正餐スタイル