

忘年会プラン

BANQUET
宴会プラン

2023年 2023年
12月1日(金) ~ 12月28日(木)

贅沢なお料理を囲み、素敵な仲間と
一年を締めくくる至福のひとときを—



一年の締めくくりは充実のお料理と共に仲間同士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

奏プラン
Kanade

おひとりさま

7,500 円

響プラン
Hibiki

おひとりさま

9,500 円

麗プラン
Urara

おひとりさま

12,000 円

お料理

洋・和・中の組合せが選べる旬の盛合せ料理。プランによって、お料理の内容・形式が異なりますので会食のニーズに合わせてご利用ください。

(詳しくは中面メニューをご参照ください)

お飲み物

全プラン
フリードリンク
○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

※麗プランは、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

ご利用形式

立食形式 Buffet style



ご利用人数: 20名様~

着席形式 Sitting style



ご利用人数: 10名様~

※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(演出オプション・料理オプションを除く)。

アルカディア市ヶ谷

私学会館

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

- ・ 奏プランの基本メニューは洋食のみとなります。
《チョイスメニュー》は和食セット・中国セットからお好きなお料理をお選びください。
- ・ 響／麗プランは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 奏プラン 7,500円

忘年会プラン 着席 奏プラン 7,500円

基本メニュー【洋食】

- 山海の幸のオードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 糸よりのポーピエット 海老添え
- シェフお任せピザ
- ロールキャベツのトマト煮 ソーセージ添え
- 鶏もも肉とポテトのハーブグリル焼き トマトソース
- ビーフボワレ 温野菜添え
- ミートドリア
- フルーツ

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

- お造り盛合せ
- 赤魚紅葉焼きと丸十鹿の子揚げ
- 季節の炊合せ
- お新香盛合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

中国

- 海老と銀杏の塩炒め
- 豚肉の四川風味炒め
- 点心
- 上海風焼きそば



忘年会プラン 立食 響プラン 9,500円

忘年会プラン 着席 響プラン 9,500円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

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】

- 魚介マリネと山海の幸のオードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 鰯のボワレ&帆立貝柱のヴァブール
- ラザニア
- フルーツ

【和食】

- お造り盛合せ
- 季節の天麩羅盛合せ
- サーモン柚香焼きと揚げ銀杏
- お新香盛合せ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

【中国】

- 海鮮と季節野菜の炒め
- 鶏肉と山の幸の炒め
- 八宝菜
- 点心
- アサリ入り焼きそば

【洋食

- サザエの壺焼き ブルゴーニュ風
- シェフお任せピザ
- ロールキャベツのトマト煮 ソーセージ添え

【和食

- 飛竜頭と冬野菜炊合せ
- 茶碗蒸し
- 酒菜盛合せ

【中国】

- クリスマスローストチキン & チキンソテー
- ビーフシチュー 温野菜添え
- デザート(ブチケーキ等)
- 蛤の酒蒸し 土鍋仕立て
- 海鮮バラちらし
- 甘味盛合せ

【中国

- 花イカの辛し炒め
- 黒酢豚
- 牛バラと冬野菜のやわらか煮

【和食

- お造り二種盛合せ
- 椀盛り あみ茸蕎麦
- フルーツ盛合せ

【中国

- 大海老の豆豉炒め
- 海鮮餡掛け焼きそば
- チャイナデザート

忘年会プラン 立食 麗プラン 12,000円

忘年会プラン 着席 麗プラン 12,000円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

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】

- 山海の幸オードブル盛合せ オマール姿添え
- ミックスサンドイッチ
- 鰯のムニエル&牡蠣のポッシェ 焦がしバターソース
- ビーフシチュー 温野菜添え
- 特撰フルーツ

【和食】

- 鯉皿鉢盛り
- 季節の魚介天麩羅盛合せ
- 黒豚の柔らか煮と大根の炊合せ
- 酒菜盛合せ
- 椀盛り茶蕎麦(冷製)

【中国】

- 鯛の姿蒸し 香味ソース掛け
- 牛フィレと根野菜の辛し炒め
- 八宝菜
- 特撰点心
- 五目蓮の葉包みご飯

【洋食

- 鯛のポーピエット ベアルネーズソース
- ★鴨胸肉のロティエ オレンジのキャラメリゼソース
- 塩豚の香草焼きロースト

【和食

- 鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- 海老クリーム射込焼きと焼き松茸
- ★金目鯛のしゃぶしゃぶ

【中国】

- ラザニア
- クリスマスローストチキン & チキンソテー
- 牛フィレのロースト 冬野菜添え
- 特撰デザート
- 海産珍味盛合せ
- 桶盛り握り寿司
- 甘味盛合せ

【中国

- 山海の幸の中国前菜
- 大海老の二種料理 (チリソース&マンゴーソース)
- 合鴨のいぶし揚げ

【和食

- 黒酢豚
- ★龍醬担担麵
- フカヒレと黄芯白菜の上海蟹味噌煮込み
- チャイナデザート盛合せ

★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

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

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】

- パテ ド カンパーニュ
- ミラノ風ポークカツレツ

【中国】

- 鯛の豆豉蒸し
- 大山鶏の利口ソース掛け

【和食】

- お造り三種盛り合せ
- 焼物、煮物盛合せ (海老クリーム射込焼き、帆立貝柱蒸し 季節野菜)

【洋食

- 鰯のムニエル&牡蠣のポッシェ 焦がしバターソース
- ★国産牛ロースのロースト トリュフソース&ピラフ
- 季節のデザート

【和食

- ★黒豚の柔らか煮と大根の炊合せ
- 握り寿司三種盛り (鮎、白身、海老)
- フルーツ盛合せ

【中国

- ★ロブスターのチリソース
- フカヒレ 餡かけ炒飯
- チャイナデザート

★印は、プランの目玉となる『特撰料理』です

※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

各種オプションのご案内

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 **700円**

ドリンクグレードアップオプション

「奏」・「響」プランのお飲み物を、
「麗」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、
紹興酒も飲み放題になります。



おひとりさま **1,000円**

演出オプション

会場を華やかに彩るオプション

- ・装飾花 16,500円～
- ・卓上花 4,400円～
- ・カラオケ 16,500円～
- ・コンパニオン 22,000円～



※吊看板・式次第のご用意も承ります

料理オプション

豪華なお料理をプラス



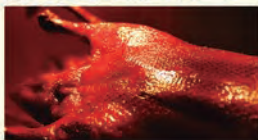
・ローストビーフ 約50人前 **82,500円～**



・握り寿司桶盛り 1台 **10,230円～**

・お造り 1台(約10人前) **12,650円～**

・北京ダック 約10人前 **24,000円**



・滋養強壮
すっぽんチャイニーズ鍋 約15人前 **22,000円**

・チョコレートファウンテン 1人前 **1,100円～**
※30人前より承ります

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



JR・地下鉄(有楽町線・新宿線・南北線) 市ヶ谷駅 徒歩2分

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