

新年会プラン

BANQUET
宴会プラン

2024年 2024年
1月4日(木) ~ 2月29日(木)

希望と歓びを胸に 新たな年を迎える
祝福に包まれたひとときを—



一年の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) が煌び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~

アルカディア市ヶ谷

私学会館

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

※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)。

新年会
プラン
メニューのご案内

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。

新年会プラン 立食 奏プラン7,500円

基本メニュー【洋食】

○新春 山海の幸のオードブル盛合せ
○ミックスサンドイッチ
○キッシュ&海老のキエフ風
○鯖の香草オープン焼き&帆立のワイン蒸し
○シェフお任せピザ
○豚ロースのロースト トマトソース&パスタ
○若鶏のフリカッセ キノコ風味
○ビーフポワレ 温野菜添え
○フルーツ

チョイスメニュー

和食
セット

○お造り盛合せ
○季節の炊合せ
○鯖の南蛮焼きと河豚の牛蒡衣揚げ
○お新香盛合せ
○椀盛り蕎麦

中国
セット

○腸詰と海老の炒め
○鶏ササミの香り炒め
○点心
○五目炒飯

新年会プラン 着席 奏プラン7,500円

基本メニュー【洋食】

【洋食】
○本日のオードブル3 種盛り合せ
○鯖の白ワイン蒸し 海老添え
○牛肉のカツレツ トマトソース
○鶏もも肉のアルカディア風照り焼き&ピラフ
○季節のデザート

チョイスメニュー

和食
セット

○お造り二種盛合せ
○焼物、揚物盛合せ
(鯖の南蛮焼き、河豚の牛蒡衣揚げ)

中国
セット

○海老のチリソース
○やわらか肉団子の上海風煮込み

新年会プラン 立食 響プラン9,500円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

【洋食】
○海の幸のオードブル盛合せ
○ミックスサンドイッチ
○マクローの香草焼き
&牡蠣ワイン蒸し
○各種ソーセージ盛合せ
&ジャーマンポテト
○フルーツ

【和食】
○お造り盛合せ
○季節の天麩羅盛合せ
○寒鰯の照り焼き
焼き栗添え
○お新香盛合せ
○椀盛り蕎麦(冷製)

【中国】
○五目湯葉揚げ
キノコソース掛け
○八宝菜
○点心
○鶏肉と千住葱の強火炒め
○牛肉と高菜の餡掛け焼きそば

チョイスメニュー

洋食
セット

○本日の鮮魚のブイヤベース
○シェフお任せピザ
○若鶏のフリカッセ
キノコ風味

和食
セット

○信田巻と季節野菜の炊合せ
○帆立貝柱蒸し
柚子ポン酢餡掛け
○酒菜盛合せ

中国
セット

○豚ロースのロースト
トマトソース
○ビーフシチュー 温野菜添え
○デザート(プチケーキ等)
○鶏団子とささがき野菜の
みぞれ鍋
○海鮮バラちらし
○甘味盛合せ
○海老と帆立のチリソース
○豚肉の細切りと筍の炒め
○揚物盛合せ
○鯛の香りパン粉炒め
○蟹入り九段豆腐
○チャイナスイーツ盛合せ

新年会プラン 立食 麗プラン12,000円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

【洋食】
○真鯛姿カルパッチョ&山海の幸のオードブル盛合せ
オマール姿添え
○ミックスサンドイッチ
○鯖のムニエル&帆立のベーコン巻き
○牛フィレステーキ カフェ・ド・パリ風 温野菜添え
○特撰フルーツ

【和食】
○寒鰯のタタキ
○季節の魚介天麩羅盛合せ
○鴨の地部煮と冬野菜炊合せ
○酒菜盛合せ
○椀盛り稲庭うどん(冷製)

【中国】
○蟹爪のチリソース
○豚肉の細切りと筍の炒め
○牛フィレと花イカの
香港ソース炒め
○特撰点心
○フカヒレ餡掛け炒飯

チョイスメニュー

洋食
セット

○平目のボービエット
ボンファム
○若鶏のフリカッセ キノコ風味
★牛サーロインロースト
温野菜添え

和食
セット

○鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
○甘鯛けんちゃん焼きと
河豚の唐揚げ
★寒鰯のしゃぶしゃぶ

中国
セット

○新春 祝い前菜
○ロブスターのバジルソース炒め
○河豚の薬味ソース掛け
○各種ソーセージ盛合せ
&ジャーマンポテト
○塩豚の香草焼きロースト
トマトソース&パスタ
○ビーフシチュー 温野菜添え
○特撰デザート
○海産珍味盛合せ
○握り寿司と
寿司ロールの盛合せ
○甘味盛合せ
○上州ボークの辛し炒め
○スモークチキン 蒸しパン添え
★特製薬膳火鍋
○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

新年会プラン 着席 麗プラン12,000円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

【洋食】
○本日入荷のシェフお任せ
魚介のカルパッチョ
○プティサレの香草ロースト

【中国】
○ソフトシェルクラブの
チリソース
○アルカディア風北京ダック

チョイスメニュー

洋食
セット

○平目のボービエット ボンファム
★国産牛ロースステーキ & 本日のピラフ
○季節のデザート

和食
セット

★合鴨の地部煮と季節野菜の炊合せ
○握り寿司三種盛り(鯖、白身、海老)
○フルーツ盛合せ

中国
セット

★牛フィレ肉の黒胡椒炒め
○泡雪蟹餡かけ炒飯
○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

新年会
プラン
メニューのご案内

新年会プラン 着席 奏プラン7,500円

基本メニュー【洋食】

【洋食】
○本日のオードブル3 種盛り合せ
○鯖の白ワイン蒸し 海老添え
○牛肉のカツレツ トマトソース
○鶏もも肉のアルカディア風照り焼き&ピラフ
○季節のデザート

チョイスメニュー

和食
セット

○お造り二種盛合せ
○焼物、揚物盛合せ
(鯖の南蛮焼き、河豚の牛蒡衣揚げ)

中国
セット

○海老のチリソース
○やわらか肉団子の上海風煮込み

新年会プラン 着席 響プラン9,500円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

【洋食】
○シーフードのセビーチェ
○若鶏のフリカッセ キノコ風味

【中国】
○海鮮入り八宝菜
○黒酢豚

チョイスメニュー

洋食
セット

○鯖の白ワイン蒸し 海老添え
○牛フィレのアルカディア風照り焼き & ピラフ
○季節のデザート

和食
セット

○お造り二種盛合せ
○椀盛り おろし蕎麦
○フルーツ盛合せ

中国
セット

○大海老の二種料理(チリソース、マンゴーソース)
○五目ちまき
○チャイナデザート

新年会プラン 着席 麗プラン12,000円

基本メニュー【洋食】+【和食】+【中国】

【洋食】
○本日入荷のシェフお任せ
魚介のカルパッチョ
○プティサレの香草ロースト

【中国】
○ソフトシェルクラブの
チリソース
○アルカディア風北京ダック

チョイスメニュー

洋食
セット

○平目のボービエット ボンファム
★国産牛ロースステーキ & 本日のピラフ
○季節のデザート

和食
セット

★合鴨の地部煮と季節野菜の炊合せ
○握り寿司三種盛り(鯖、白身、海老)
○フルーツ盛合せ

中国
セット

★牛フィレ肉の黒胡椒炒め
○泡雪蟹餡かけ炒飯
○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

立食形式

着席形式

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・式次第のご用命も承ります

料理オプション

豪華なお料理をプラス

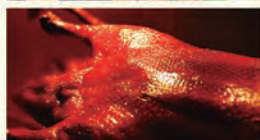


・ローストビーフ 約50人前 **82,500円～**



・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。

