

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 **800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

～会場をより華やかに～

- ・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

～宴席を更に豪華に～

- ・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～



※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。



新年会プラン

BANQUET
宴会プラン

2025年 1月4日(土) ～ 2025年 2月28日(金)

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

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～

奏プラン
Kanade おひとりさま
8,000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

- ・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 8,000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
- 本日の鮮魚の香草パン粉焼き シュリンプ添え
- シーフードドリア
- 野菜のキッシュ
- 若鶏のcock・オ・ヴァン
- 塩豚の香草焼きロースト トマトソース
- ビーフカットステーキ レギューム添え
- フルーツ盛合せ

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

- お造り盛合せ
- 季節の炊合せ
- 鰯の南蛮焼きと丸十鹿の子揚げ
- 自家製豆腐いろいろ
- 椀盛り蕎麦(冷製)

+

または

中国セット

- 銀杏と海老の炒め
- イカの辛子炒め
- 点心
- 五目炒飯



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】

- 新春魚介スモーク&テリーヌ、シャルキュトリー各種盛合せ
- ビーフストロガノフ
- ミックスサンドイッチ
- 季節のフルーツ
- 鰯のボワレ&サーモンのムニエル

【和食】

- お造り盛合せ
- 季節の揚げ物盛合せ
- 西京焼の盛合せ
- 自家製豆腐いろいろ
- 椀盛りあみ茸蕎麦(冷製)

【中国】

- 有頭海老の姿蒸し ガーリックソースと共に
- 根菜と鶏肉の辛子炒め
- 点心
- 白身魚のチリソース
- 角煮入り炒飯

チョイスメニュー

洋食セット または 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

洋食セット

- 蟹甲羅グラタン
- 魚介のマルセイユ風
- 若鶏のcock・オ・ヴァン
- ポークフィレのミラノ風カツレツ
- 牛フィレのブチステーキ 彩り野菜添え
- デザート(ブチケーキ等)

+

または

和食セット

- 季節の炊合せ
- 鶏団子とささがき野菜のみぞれ鍋
- 帆立貝柱真丈蒸し
- 酒菜盛合せ
- 海鮮ばらちらし
- 甘味盛合せ

中国セット

- 海鮮団子のクリーム炒め
- 竹の子と松の実、海老の梅風味炒め
- 牛肉の中国味噌炒め
- 五目揚げ餅
- 高菜と豚肉の餡掛け焼きそば
- チャイニーズデザート

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】

- 鮮魚のカリパッチョ姿盛り、山海の幸のオードブル盛合せ
- 若鶏のcock・オ・ヴァン
- ミックスサンドイッチ&ブルスケッタ
- 牛フィレのブチステーキ 彩り野菜添え
- 本日のシェフおまかせ鮮魚料理
- 季節の特撰フルーツ

【和食】

- 鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- 天麩羅盛合せ
- 季節の炊合せ
- 酒菜盛合せ
- 椀盛り茶蕎麦(冷製)
- 牛しゃぶ利口ソース掛け
- フカヒレ茶碗蒸し
- 特撰点心
- 五目蓮の葉包みご飯

【中国】

- 大海老の辛子炒め
- 上海蟹味噌入り帆立の炒め
- 北京ダック
- 牛フィレの辛子炒め

チョイスメニュー

洋食セット または 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

洋食セット

- 鮑の醤油バター肝ソース焼き、蛤のブルゴーニュ焼き
- 蟹甲羅グラタン
- 各種ソーセージ盛合せ
- 近江鴨胸肉ロースト オレンジソース
- 塩豚の香草焼きロースト トマトソース
- ★牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース
- 特撰デザート

+

または

和食セット

- 寒鰯のたたき
- 甘鯛けんちん焼きと牛八幡巻
- 河豚料理盛合せ (一夜干し、唐揚げ、鉄皮煮こごり)
- ★牡丹鍋
- いくら小井ぶり
- 甘味盛合せ

中国セット

- 新春中国前菜
- 海鮮雲丹ソース炒め
- 北京ダック
- 牛フィレの辛子炒め
- ★焼き海老二重饅頭
- 上海蟹味噌入り帆立の炒め
- チャイニーズデザート盛合せ

★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 奏プラン 8,000円

基本メニュー【洋食】

【洋食】

- 3種のオードブル盛合せ
- 本日の鮮魚のポピエット ボッタルガ
- 牛肉のロースト 温野菜添え
- タンドリーチキン&オリエンタルピラフ
- 季節のデザート

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
- 焼物、揚げ物盛合せ (鰯の南蛮焼、丸十鹿の子揚げ)

+

または

中国セット

- 松の実入り海老炒め
- 酢豚



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】

- 3種のオードブル盛合せ
- ビーフステーキ 春野菜添え

【和食】

- お造り二種盛合せ
- 焼物、前菜盛合せ (銀鱈西京焼、天子甘露煮、合鴨スモーク)

【中国】

- ソフトシェルの葉味ソース掛け
- 牛バラの上海風ビーフシチュー

チョイスメニュー

洋食セット または 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

洋食セット

- タンドリーチキン&オリエンタルピラフ
- 季節のデザート

+

または

和食セット

- イクラの小井ぶり
- 甘味盛合せ

中国セット

- 海鮮おこげ
- チャイニーズデザート

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】

- 押し麦サラダと本日のシャルキュトリー盛合せ
- 鴨胸肉のボワレ 温野菜添え

【和食】

- お造り三種盛合せ
- 焼物、煮物盛合せ (甘鯛けんちん焼、高野豆腐と野菜煮)

【中国】

- 鯛と九段豆腐の重ね蒸し 特製ソース掛け
- 五目揚げ餅と海老焼売

チョイスメニュー

洋食セット または 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

洋食セット

- 鮭と帆立のパイ包み焼き ショロンソース
- ★国産牛フィレ肉のストロガノフ&オリエンタルピラフ
- 季節のデザート

+

または

和食セット

- ★牛肉の利久焼き
- 握り寿司三種盛り
- 甘味盛合せ

中国セット

- ★大海老の豆豉ソース炒め
- 五目蓮の葉包みご飯
- チャイニーズデザート

★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