



忘年会プラン オプションメニューのご案内

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・式次第のご用命も承ります

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。



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

忘年会プラン

2025年 12月1日(月)～2025年 12月28日(日)

BANQUET
宴会プラン

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お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
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

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>



忘年会プラン 立食 奏プラン 8,000円

お料理は洋食主体のメニューに和食または中国セットをお選びいただく二種折衷メニュー

洋食

- 冬の山海の幸 オードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 白身魚のロースト ブロヴァンス風 有頭海老添え
- トマトとモツツアレラのピッコリピザ
- チキン香草パン粉焼き
- スウェーデン風ミートボール&フェットチーネ
- 牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え
- フルーツ

チョイスメニュー 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
- 鱈南蛮焼きと真丈文化揚げ
- 鶏つみれと季節野菜の旨煮
- 師走のおばんざい
- 揚げ物盛合せ

+

または

中国セット

- 海老のチリソース
- 鶏のパジリソース炒め
- 点心
- 上海風焼きそば



忘年会プラン 立食 響プラン 9,500円

お料理は洋食主体のメニューに和食も中国料理も揃った充実の三種折衷メニュー

洋食

- 冬の山海の幸 オードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 鰯のルーロー&帆立ワイン蒸し
- クラムチャウダー・パングラタン
- Xmas 風ローストチキン
- 豚肩ロースト 赤いんげん豆のトマトソース
- 牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え
- デザート ○季節のフルーツ

和食

- お造り盛合せ
- 天麩羅盛合せ
- 鮭けんちん焼きと河豚牛蒡揚げ
- 合鴨の和風ローストと焼き木ノ子
- 師走のおばんざい

+

中国

- 高菜と海鮮の炒め
- 八宝菜
- 牛バラのチャイニーズシチュー
- 点心
- 福建風焼きそば

+

Rich
リッチ
cuisine

忘年会プラン 立食 麗プラン 12,000円

お料理は三種折衷メニューで、更に充実させたいお料理を洋・和・中からお選びいただく豪華メニュー

洋食

- 鮮魚のカリパッチョ & 冬の山海の幸 オードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 鰯と白子のムニエル 焦がしバターソース
- スウェーデン風ミートボール&フェットチーネ
- 季節の特撰フルーツ

和食

- お造り盛合せ
- 豚の角煮と根菜の炊合せ
- 天麩羅盛合せ
- 師走のおばんざい
- 一口椀盛り茶蕎麦(冷製)
- 大海老の海胆ソース炒め
- 牛肉の黒胡麻炒め
- 丸鶏のやわらか蒸し煮
- 特撰点心
- フカヒレ入り菜膳粥

中国

- 大海老の海胆ソース炒め
- 牛肉の黒胡麻炒め
- 丸鶏のやわらか蒸し煮
- 特撰点心
- フカヒレ入り菜膳粥

チョイスメニュー お好みの1セットをお選びください

洋食セット

- スキャンピと魚介のブイヤベース
- クラムチャウダー パングラタン
- Xmas 風ローストチキン
- 豚肩ロースト 赤いんげん豆のトマトソース
- 仔牛タンの赤ワイン煮込み
- ★国産牛フィレ肉ロースト トリュフソース
- 特撰デザート

+

または

和食セット

- 牛フィレ和風ロースト 牛たたき仕立て
- ★松茸と鱧の土鍋仕立て
- 旬の焼魚色々
- 蛤の酒蒸し
- 漬けサーモンといくらの小丼
- 甘味盛合せ

+

または

中国セット

- 山海の幸の中国前菜
- 天使海老の辛子炒め
- 北京ダック
- 鯛の薬味ソース掛け
- 湯葉入りフカヒレと蟹の煮込み
- ★龍鬚担担麵 (伊勢海老風味の担担麵)
- 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

Excellent
エクセレント
cuisine

忘年会プラン 着席 響プラン 9,500円

お料理は洋食主体のメニューに和食も中国料理も揃った充実の三種折衷メニュー

洋食

- 三種のオードブル盛合せ
- 牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え マデラソース
- 季節のデザート

和食

- お造り二種盛合せ
- 焼物 揚げ物盛合せ(鮭けんちん焼き、つくね田楽串、河豚の牛蒡揚げ)

+

中国

- 鯛のチリソース
- 五目炒飯

+

Rich
リッチ
cuisine

忘年会プラン 着席 麗プラン 12,000円

お料理は三種折衷メニューで、更に充実させたいお料理を洋・和・中からお選びいただく豪華メニュー

洋食

- 魚介のカリパッチョとパブリカのムース
- 特撰デザート

和食

- お造り三種盛合せ
- 揚げ物、前菜盛合せ(子持ち公魚昆布巻き、真丈黄味焼き、鮭のつみれ天麩羅)

中国

- 銀鱈の強火蒸し 特製ソース掛け
- 彩り野菜と牛肉の中国味噌炒め

チョイスメニュー お好みの1セットをお選びください

洋食セット

- オマールのコロケ&本日の鮮魚とクスクスのタブレ トマトソース
- ★国産牛フィレのロースト&ボルチーニ茸のフェットチーネ

+

または

和食セット

- ★牛フィレの和風ロースト
- 握り寿司三種盛り

+

または

中国セット

- ★大海老の XO 醬炒め
- 飛子と蟹の炒飯

★印は、プランの目玉となる『特撰料理』です

Excellent
エクセレント
cuisine

※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