# 各種オプションのご案内 30分延長オプション 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、 ゆとりある時間で

12р1в(Я) $^{\sim}$  12р28в(В)

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 アルカディア市ケ谷(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

演出オプション

・カラオケ

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。

・装飾花 16,500円~

おひとりさま 800円

・卓上花 4,400円~

・コンパニオン 22,000円~

16,500円~



~ 会場をより華やかに ~

銘柄のグレードアップやスパークリングワイン、

「麗」プラン相当に。

おひとりさま 1,000円

紹興酒も飲み放題になります。

### 料理オプション

・ローストビーフ (約50人前) 82,500円~



~宴席を更に豪華に~

・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。



ご予約・お問合せはお気軽にどうぞ 会議・宴会予約係直通 (a) **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



Kanade おひとりさま 8.000円

おひとりさま 9,500円

だプラン 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 ○ビール ○ウィスキー ○焼酎(麦・芋) ○日本酒 **フリードリンク** Oワイン(赤・白) Oソフトドリンク

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

※空出席人数でのご注文をお願いWellます。 ※時間延長及び当目人数増加の場合は、別途所定の料金を頂戴Well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)。



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



- ○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 プロヴァンス風
- 有頭海老添え
- ○トマトとモッツァ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

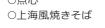
### チョイスメニュー お好みの1セットをお選びください

- ○お造り盛合せ ○鰤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





- ○海老のチリソース ○鶏のバジルソース炒め
- ○点心





### **チョイスメニュ**ー お好みの1セットをお選びください



○お造り二種盛合せ ○天麩羅蕎麦



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





## 忘年会プラン 立食 響プラン

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



- ○冬の山海の幸 オードブル盛合せ
- ○ミックスサンドイッチ
- ○鰈のルーロー&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

- - ○師走のおばんざい



- ○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



### ○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

# 忘年会プラン 立食 麗プラン

# 12.000 $\Box$

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



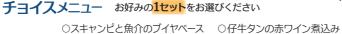
- ○鮮魚のカルパッチョ & 冬の山海の幸 オードブル盛合せ
- ○ミックスサンドイッチ
- ○鱈と白子のムニエル 焦がしバターソース
- ○スウェーデン風ミートボール&フェットチーネ
- ○季節の特撰フルーツ



- ○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
- ○フカヒレ入り薬膳粥



- ○クラムチャウダー パングラタン ★国産牛フィレ肉ロースト ○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
- または ○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
- または
  - ○山海の幸の中国前菜 ○天使海老の辛子炒め
- ○北京ダック
- ★龍醤担担麺 (伊勢海老風味の担担麺)

○蛤の酒蒸し

○甘味盛合せ

- ○鯛の薬味ソース掛け ○チャイニーズデザート盛合せ
- ○湯葉入りフカヒレと蟹の煮込み

○漬けサーモンといくらの小丼

トリュフソース

○特撰デザート

★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

# 忘年会プラン 着席

○スモークサーモンとアボカドのサラダ仕立て

○牛肉のロースト 温野菜添え シャスールソース

○鱈のハーブマリネオーブン焼き

& 有頭海老のワイン蒸し

○季節のデザート

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



- ○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



- ○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)



○鯛のチリソース



○五目炒飯

# 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



○魚介のカルパッチョとパプリカのムース ○特撰デザート



- ○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)



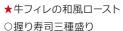
○銀鱈の強火蒸し 特製ソース掛け ○彩り野菜と牛肉の中国味噌炒め

### **チョイスメニュ**ー お好みの1セットをお選びください



○オマールのコロッケ&本日の鮮魚とクスクスのタブレ









- ★大海老の XO 醤炒め ○飛子と蟹の炒飯

★印は、プランの目玉となる『特撰料理』です

