# 「年会プラ

**2026**年 2月28日(土) 1月4日(日)

**BANQUET** 





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 アルカディア市ケ谷(私学会館)が煌びやかに演出いたします

プランの ご案内

Kanade

おひとりさま

おひとりさま

9.500円

12,000円

*8.000*円

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

○ビール ○ウィスキー ○焼酎(麦・芋) ○日本酒 フリードリンク 〇ワイン(赤・白) 〇ソフトドリンク

※ **愛** プランは、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

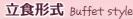
2時間(120分)

ご利用会場

宴会場(個室)

ご利用人数に合わせて会場を ご用意いたします

### ご利用形式





ご利用人数: 20名様~

# 着席形式 Sitting styl

### 30分延長オプシ

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

「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

・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~





~ 会場をより華やかに~

※吊看板・式次第のご用命も承ります

~宴席を更に豪華に~

### 料理オプション

・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。



ご予約・お問合せはお気軽にどうぞ

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

# アルカディア市ヶ谷

※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)。

たプラン

会議・宴会予約係直通 (a) **03-6685-0540** https://www.arcadia-jp.org

ご利用人数: 10名様~

# 新年会プラン 立食

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

- ○新春山海の幸 オードブル盛合せ
- ○ミックスサンドイッチ
- ○鱈の香草ワイン蒸し シュリンプ添え
- ○トマトとモッツァレラのピッコリピザ
- ○塩豚香草焼き 赤いんげん豆のトマトソース
- ○若鶏のコック・オ・ヴァン
- ○牛肉のサイコロステーキ シャリアピンソース
- ○フルーツ盛合せ

### **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
- ○鮭けんちん焼きと真丈文化揚げ ○揚げ物盛合せ
  - ○冬のおばんざい
  - ○新じゃがと大山鶏の煮物





○季節野菜と海老の炒め ○国産豚の蒸籠蒸し ニンニクソース掛け ○点心

○五目餡掛け焼きそば



### **チョイスメニュー** お好みの**1セット**をお選びください



8.000P

○お造り二種盛合せ ○薬味色々 稲庭うどん (冷製)



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



○季節野菜と海老の炒め

○海鮮餡掛け焼きそば

# 新年会プラン 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



- ○新春の魚介スモーク & テリーヌとシャルキュトリー盛合せ
- ○ミックスサンドイッチ
- ○鰈のルーロー&牡蠣のムニエル ○アイスバイン&ソーセージ盛合せ
- ○若鶏のコック・オ・ヴァン
- ○塩豚香草焼き 赤いんげん豆のトマトソース
- ○牛フィレ肉のプチステーキ 彩り野菜添え ○デザート ○季節のフルーツ

- ○お造り盛合せ
- ○天麩羅盛合せ
- ○鰤の照り焼きと河豚の唐揚げ
- ○冬のおばんざい
- ○あぐ一豚の柚香焼き



- ○海鮮三種炒め
- ○豚肉と根菜の辛子炒め
- ○点心
  - ○春巻と蟹爪のフライ
  - ○浅蜊と高菜の炒飯



### 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



- ○シーフードゼビーチェ
- ○牛フィレの照り焼き アルカディア風

新年会プラン 着席 表プラン

○三種のオードブル盛合せ

シャリアピンソース

○季節のデザート

○白身魚の香草野菜パン粉焼き

○牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え

新年会プラン着席 響プラン

○季節のデザート



- ○お造り三種盛合せ
- ○季節の炊き込みご飯



○海鮮の高菜ソース炒め

○酢豚

# 新年会プラン 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



- ○本日の鮮魚のカルパッチョ & 山海の幸のオードブル盛合せ
- ○ミックスサンドイッチ & ブルスケッタ
- ○サーモンとポテトの香草焼き & オマールクローコロッケ
- ○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



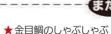


- ○お造り盛合せ
- ○大海老のチリソース ○天麩羅盛合せ ○牛ロースの沙茶ソース炒め
- ○冬のおばんざい
- ○椀盛り鰊蕎麦(冷製)
- - ○柔らか肉団子のフカヒレ餡掛け
- ○寒鰤大根 ○特撰点心
  - ○五目ちまき

### **チョイスメニュ**ー お好みの1セットをお選びください



- ○クラムチャウダー パングラタン ○若鶏のコック・オ・ヴァン
- ○塩豚香草焼き 赤いんげん豆のトマトソース
  - または



○牛フィレの雲丹焼き

○新春中国前菜

北京ダック

○海鮮紫蘇風味炒め

○豚トロ旨塩炒め

○西京焼 色々 ○真鯛の竜田揚げ ~姿盛り~ ○葱鮪といくら小丼 ○甘味盛合せ

○アイスバイン & ソーセージ盛合せ

★国産牛のロースト

トリュフソース

○特撰デザート



- -------★五目火鍋
- ○帆立の香りパン粉炒め ○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 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カリフラワーのムース ○特撰デザート



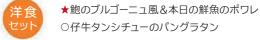
○お造り三種盛合せ ○焼物、煮物盛合せ (寒鰤塩麹焼き、飛竜頭と季節野菜)



○牛フィレの黒胡椒炒め ○鯛のチリソース



### **チョイスメニュー** お好みの1セットをお選びください







★牛フィレ和風ロースト 雲丹焼き ○握り寿司三種盛り



★海鮮と季節野菜のクリスピー炒め ○五目 蓮の葉包みご飯

★ 印は、プランの目玉となる『特撰料理』です

