



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。



JR・地下鉄(有楽町線・新宿線・南北線)市ヶ谷駅 徒歩2分

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

新年会プラン

BANQUET
宴会プラン

2026年 1月4日(日) ～ 2026年 2月28日(土)

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
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>



新年会プラン 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

- 新春山海の幸 オードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 鰯の香草ワイン蒸し シュリンプ添え
- トマトとモッツア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

和食 セット

- 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

+

または

中国 セット

- 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



新年会プラン 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

- 新春の魚介スモーク & テリーヌとシャルキュトリ盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 鰯のルーロー&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
- 牛フィレ肉のブチステーキ 彩り野菜添え
- 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
- 鰯の照り焼きと河豚の唐揚げ
- 冬のおばんざい
- あぐー豚の柚香焼き

+

中国

- 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
- 浅蜆と高菜の炒飯

Rich
リッチ
cuisine

新年会プラン 着席 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

- 三種のオードブル盛合せ
- 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 シャリアピンソース
- 季節のデザート

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

- お造り二種盛合せ
- 薬味色々 稲庭うどん(冷製)

+

または

中国 セット

- 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 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

- 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
- 季節のデザート

+

和食

- お造り三種盛合せ
- 季節の炊き込みご飯

+

中国

- 海鮮の高菜ソース炒め
- 酢豚

Rich
リッチ
cuisine

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

洋食

- 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 & プルスケッタ
- サーモンとポテトの香草焼き & オマールクロコロッケ
- 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

和食

- お造り盛合せ
- 天麩羅盛合せ
- 冬のおばんざい
- 寒鰯大根
- 椀盛り鯉蕎麦(冷製)

中国

- 大海老のチリソース
- 牛ロースの沙茶ソース炒め
- 柔らか肉団子のフカヒレ餡掛け
- 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

洋食 セット

- 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
- 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

+

和食 セット

- ★金目鯛のしゃぶしゃぶ
- 真鯛の竜田揚げ ～姿盛り～
- 牛フィレの雲丹焼き
- 西京焼 色々
- 葱鮓といくら小井
- 甘味盛合せ

または

または

中国 セット

- 新春中国前菜
- 海鮮紫蘇風味炒め
- 北京ダック
- 豚トロ旨塩炒め
- ★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

Excellent
エクセレント
cuisine

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

洋食

- 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

和食

- お造り三種盛合せ
- 焼物、煮物盛合せ (寒鰯塩麴焼き、飛竜頭と季節野菜)

中国

- 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

洋食 セット

- ★鮑のブルゴーニュ風&本日の鮮魚のボワレ
- 仔牛タンシチューのパンングラタン

または

和食 セット

- ★牛フィレ和風ロースト 雲丹焼き
- 握り寿司三種盛り

または

中国 セット

- ★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

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