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 1,000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、**ノンアルコールビール**
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	18,920円～
・卓上花	5,040円～
・カラオケ	22,000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）93,500円～

・握り寿司桶盛り
（1台）11,550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

忘年会プラン

BANQUET
宴会プラン

2026年 12月1日（火）～ 2026年 12月28日（月）

年の瀬を、最高の笑顔で締めくくる。
旬の美味と厳選酒を囲み、語り明かす贅沢なひとときを。

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 8,500円

響プラン Hibiki
おひとりさま 10,000円
特典　マイク・演台・ステージ使用料無料

麗プラン Urara
おひとりさま 13,000円
特典　マイク・演台・ステージ使用料無料

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、ウイスキー・焼酎・ワインの銘柄をグレードアップ！
スパークリングワイン・紹興酒・ノンアルコールビールも飲み放題！！

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 メニューのご案内

立食形式

忘年会プラン 立食 奏プラン 8,500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
- ○鮮魚の香草パン粉焼きロースト & 海老のワイン蒸し
- ○ソーセージとジャーマンポテトのコンフィソテー
- ○Xmas 照り焼きチキン
- ○やわらか豚ロースのアリスタ シャリアピンソース
- ○牛ハラミロースト 温野菜添え ホースラディッシュソース
- ○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
- ○焼物と揚げ物盛合せ（白身魚柚子味噌焼き・鮟鱇おかき揚げ）
- ○蕪と鶏肉の炊合せ
- ○ウニ真丈蕎麦

または

中国セット

- ○海老のチリソース
- ○高菜入り豚肉炒め
- ○点心
- ○五目餡かけ焼きそば

忘年会プラン 立食 響プラン マイク・演台・ステージ使用料無料 10,000円

Rich リッチ cuisine

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

- ○魚介マリネと山海の幸 オードブル盛合せ
- ○ミックスサンドイッチ
- ○鱈と牡蠣のムニエル
- ○鮭と野菜のパイ包み焼き
- ○Xmas ローストチキン
- ○やわらか豚ロースのアリスタ シャリアピンソース
- ○牛フィレのポワレ 赤ワインソース 温野菜添え
- ○季節のフルーツ ＆ デザート

＋

和食

- ○お造り盛合せ
- ○錦爽どりの豆乳鍋
- ○焼物、揚げ物盛合せ（牡蠣の塩麹焼き・丸十鹿の子揚げ）
- ○天麩羅盛合せ

＋

中国

- ○海老の変わり揚げ チャイニーズタルタルソース掛け
- ○飛子入り海鮮炒め
- ○皮付きバラ肉の麻辣煮込み
- ○上海風 太麺焼きそば

忘年会プラン 立食 麗プラン マイク・演台・ステージ使用料無料 13,000円

Excellent エクセレント cuisine

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

- ○ミックスサンドイッチ ＆ トルティーヤロール
- ○ソールベーコン巻き 海老のポピエットボンファム
- ○やわらか豚ロースのアリスタ シャリアピンソース
- ○季節の特撰フルーツ ＆ 特撰デザート

和食

- ○鮮魚の姿造り
- ○鮟鱇唐揚げ 天麩羅盛合せ
- ○牛タンの柔らか煮
- ○師走八寸盛合せ

中国

- ○大海老のチリソース
- ○牛肉の香港ソース炒め
- ○丸鶏の柔らか広東風蒸し煮
- ○フカヒレ餡掛けおこげ

＋

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

- ○鮮魚のカルパッチョ 山海の幸オードブル盛合せ
- ○本日の鮮魚と海鮮のブイヤベース仕立て
- ○Xmas ローストチキン
- ○仔羊の香草パン粉焼き マデラソース 温野菜添え
- ○ビーフシチュー パイ包み焼き
- ★国産牛フィレロースト トリュフソース

または

和食セット

- ○寒鰤造り
- ○薯蕷茶碗蒸し
- ○和風ローストビーフ
- ○焼物、揚げ物盛合せ（甘鯛の柚香焼き・数の子フライ）
- ★せせらぎ豚のしゃぶしゃぶ
- ○蟹炊き込みご飯

または

中国セット

- ○旬の山海の幸の中国前菜
- ○有頭海老のスパイシー炒め
- ○スモークダック
- ○旬の鮮魚豆豉蒸し
- ○上海蟹味噌入り 柔らか肉団子煮込み
- ★龍醤担担麺（伊勢海老風味の担担麺）

★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

着席形式

忘年会プラン 着席 奏プラン 8,500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

- ○アボカドとシーフードのトマトサラダ仕立て
- ○赤魚のポピエットと烏賊のヴァプール
- ○牛サガリのロースト 温野菜添え
- ○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
- ○蕎麦と天麩羅

または

中国セット

- ○海老のチリソース
- ○五目餡かけ焼きそば

忘年会プラン 着席 響プラン マイク・演台・ステージ使用料無料 10,000円

Rich リッチ cuisine

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

- ○スモークチキンと アボカドのコブサラダ仕立て
- ○アンガス牛のロースト 和風おろしソース 温野菜添え
- ○季節のデザート

＋

和食

- ○お造り盛合せ
- ○煮物 揚げ物盛合せ（飛竜頭と季節野菜の煮物・海老真丈文化揚げ）

＋

中国

- ○蟹爪と海老のすり身揚げ チャイナスイートチリソース添え
- ○浅利入り炒飯

忘年会プラン 着席 麗プラン マイク・演台・ステージ使用料無料 13,000円

Excellent エクセレント cuisine

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 カリフラワーのムース
- ○季節のデザート

和食

- ○お造り三種盛合せ
- ○焼八寸盛合せ（旬の魚のたらこ掛け焼き・鮟肝煮こごり・烏賊銀杏松風）

中国

- ○旬の鮮魚の豆豉ソース蒸し
- ○牛肉と季節野菜の辛子炒め

＋

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

- ○鱈と牡蠣のムニエル
- ★国産牛ももステーキ ＆ ポルチーニ クリームニョッキ

または

和食セット

- ★国産牛フィレと冬野菜の炊合せ
- ○握り寿司三種盛り

または

中国セット

- ★大海老の魚香ソース炒め
- ・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

※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