

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。

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

プランのご案内

一年の締めくくりは充実のお料理と共に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

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 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！
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～

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

※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 素プラン 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・鮫鰯おかき揚げ)
- 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

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
- 鰯と牡蠣のムニエル
- 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

Rich
リッチ
cuisine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

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
- ソーレベーコン巻き 海老のボービエツトボンファム
- 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

+

洋食
セット

- 鮮魚のカリパッチョ
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

- 寒鰯造り
- 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
- ★龍醬担担麵
(伊勢海老風味の担担麵)

Excellent
エクセレント
cuisine

忘年会プラン 着席 素プラン 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
- 赤魚のボービエツトと烏賊のヴァブール
- 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

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

Rich
リッチ
cuisine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

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 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・鮫肝煮ごり
・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

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

+

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

Excellent
エクセレント
cuisine

★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