



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) 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

新年会プラン

BANQUET
宴会プラン

2027年
1月4日(月)～
2027年
2月28日(日)

新春を彩る旬の食材と繊細な味わい、
一年のはじまりを祝う極上の瞬間。



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

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>



新年会プラン 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

- 新春山海の幸 オードブル盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 鰯のロースト
ラタトゥイユ & 槍烏賊のワイン蒸し
- シェフおまかせピザ
- 塩豚背肉ロースト & 本日のパスタ
- チキントマトソース煮込み 彩り野菜添え
- 牛ハラミロースト 温野菜添え
- 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、揚げ物盛合せ
(鮭チーズ焼き・蟹爪湯葉巻揚げ)
- 烏賊と冬野菜の炊合せ
- 鶏つくねうどん

+

または

中国 セット

- 海老と季節野菜の炒め
- 黒酢酢豚
- 点心
- 上海風焼きそば



新年会プラン 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

- 本日のオードブル 三種盛合せ
- 鰯のロースト シャンピニョンのデューセル
& 槍烏賊の香草ロースト
- 牛肉のカツレツ トマトソース
- 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
- うどんと天麩羅

+

または

中国 セット

- 海老と季節野菜の炒め
- 海鮮白湯かた焼きそば



新年会プラン 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

- 新春 魚介スモーク & シャルキュトリー盛合せ
- ミックスサンドイッチ
- 白身魚の味噌パイ包み
- 金目鯛の香草ロースト & 海老のカダイフ巻き
- チキントマトソース煮込み 彩り野菜添え
- 塩豚背肉ロースト & 本日のパスタ
- 牛肩ロースのサイコロステーキ
ホースラディッシュソース
- 季節のフルーツ & デザート

+

和食

- お造り盛合せ
- もつ鍋
- 焼物、揚げ物盛合せ
(鰯の山椒焼き・小柱文化揚げ)
- 天麩羅盛合せ

+

中国

- 海老のマンゴーソース和え
- 国産豚フィレの沙茶炒め
- 点心
- 鯛入り炒飯

Rich
リッチ
cuisine

新年会プラン 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

- 特撰三種のオードブル盛合せ
- 牛フィレの照り焼き
アルカディア風 温野菜添え
- 季節のデザート

+

和食

- 煮物、揚げ物盛合せ
(赤魚のかぶら蒸し・蛤つみれ天麩羅)
- ・ちらし寿司

+

中国

- 海鮮と旬野菜の炒め
- 黒酢酢豚

Rich
リッチ
cuisine

新年会プラン 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 & ブルスケッタ
- 龍虎ハタのムニエル & 帆立ベーコン巻き
- 牛フィレステーキ カフェドパリ風
マデラソース 温野菜添え
- 季節の特撰フルーツ & 特撰デザート

和食

- 鮮魚の姿造り
- 河豚の天麩羅盛合せ
- 牛ほほ肉の甲州煮
- 新春八寸盛合せ
- 季節野菜と海老の炒め
- 牛肉の辛子炒め
- 旬の鮮魚の薬味ソース掛け
- 五目ちまき

中国

- 季節野菜と海老の炒め
- 牛肉の辛子炒め
- 旬の鮮魚の薬味ソース掛け
- 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

- 真鯛姿カリパッチョと山海の幸
オードブル盛合せ 伊勢海老添え
- オマール海老のクラムチャウダー
パイ包み焼き
- チキントマトソース煮込み
彩り野菜添え
- 鴨胸肉の蜂蜜ロースト
オレンジソース
- 塩豚 香草焼き & 本日のパスタ
- ★佐賀牛サーロインロースト
トリュフソース 温野菜添え

または

+

和食 セット

- 鉄刺 (ふぐ刺し)
- トリュフ風味の茶碗蒸し
- 和風牛カツ
- 鮑塩麹焼き
- ★蟹しゃぶ
- 帆立と海老芋の炊き込みご飯

または

中国 セット

- 新春中国前菜
- 水烏賊と海老の旨塩炒め
- 上海風アイスバイン
- 北京ダック
- ★五目すっぽん鍋
- フカヒレ餡の茶碗蒸し

★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 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

- アボカドとサーモンのタルタル キャビア添え
- 特撰デザート

和食

- お造り三種盛合せ
- 焼八寸盛合せ
(鯖けんちゃん巻・鉄皮煮ごり・真丈黄味焼)

中国

- 牛肉の黒胡椒炒め
- 真鯛の甘酢餡掛け

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 & 龍虎ハタのボワレ
- ★牛フィレのウエリントン ソースベリグー
& イカ墨と海老のラビオリ

または

+

和食 セット

- ★白菜、河豚、白子蒸しと冬野菜炊合せ
- 握り寿司三種

または

中国 セット

- ★天使海老の辛子炒め
- フカヒレ餡掛け炒飯

★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