

雅 プラン

おひとりさま **11,000円**

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・ 本日の鮮魚のカルパッチョ
秋の山海の幸オードブル
- ・ ミックスサンドイッチ & オープンサンド
 - ・ ソールベーコン巻き ムニエル
- ・ 秋刀魚の香草パン粉ココット焼き
- ・ 帆立貝柱のベアルネーズソース
 - ・ チキンカポナータ
- ・ ローストポーク トマトソース
- ★九州中村牛サーロインロースト
マデラソース
- ・ 鴨胸肉のロースト オレンジソース
 - ・ 特撰フルーツ
 - ・ 特撰デザート

基本メニュー【和食】

- ★鮮魚姿造りとお造り盛合せ
 - ・ 白身魚の薄造り
- ・ 銀鱈西京焼きと河豚の唐揚げ
 - ・ 季節の煮物盛合せ
 - ・ 天麩羅盛合せ
 - ・ 酒菜盛合せ
- ・ 枝豆とお新香盛合せ
- ・ 棒寿司の盛合せ
- ・ 名残鱧と木ノ子の土鍋仕立て
 - ・ 一口あみ茸茶蕎麦 (冷製)
 - ・ 水菓子と甘味の盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・ 季節の中国前菜盛合せ
- ・ 海老のカダイフ巻き チリソース掛け
- ・ 帆立貝柱と木ノ子の薬味ソース掛け
 - ・ 牛ロース黒胡椒炒め
 - ・ 特撰点心
- ★龍醬担担麵 (伊勢海老風味の担担麵)
- ・ スモークダック 蒸しパン添え
- ・ 鯛の姿蒸し 香りソース掛け
- ・ 五種の山の幸入りフカヒレ煮込み
 - ・ 和牛旨辛炒飯
 - ・ チャイニーズデザート

Set menu

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
- ・ 銀鱈の西京焼きと河豚の唐揚げ
 - ・ 天麩羅盛合せ
 - ・ 季節の煮物盛合せ
- ・ 一口あみ茸茶蕎麦 (冷製)

または

【中国】セット

- ・ 海老のカダイフ巻き チリソース掛け
- ・ 帆立貝柱と木ノ子の薬味ソース掛け
 - ・ 特撰点心
- ・ 五種の山の幸入りフカヒレ煮込み
 - ・ 和牛旨辛炒飯

【洋食】セット

- ・ ミックスサンドイッチ & オープンサンド
 - ・ ソールベーコン巻き ムニエル
- ・ 帆立貝柱のベアルネーズソース
 - ・ チキンカポナータ
- ・ 牛フィレステーキ マデラソース

または

【中国】セット

- ・ 海老のカダイフ巻き チリソース掛け
- ・ 帆立貝柱と木ノ子の薬味ソース掛け
 - ・ 特撰点心
- ・ 五種の山の幸入りフカヒレ煮込み
 - ・ 和牛旨辛炒飯

【洋食】セット

- ・ ミックスサンドイッチ & オープンサンド
 - ・ ソールベーコン巻き ムニエル
- ・ 帆立貝柱のベアルネーズソース
 - ・ チキンカポナータ
- ・ 牛フィレステーキ マデラソース

または

【和食】セット

- ・ お造り盛合せ
- ・ 銀鱈の西京焼きと河豚の唐揚げ
 - ・ 天麩羅盛合せ
 - ・ 季節の煮物盛合せ
- ・ 一口あみ茸茶蕎麦 (冷製)

記載メニューの提供期間は 2024年9月1日(日)～11月30日(土)まで

◎お料理の内容は、季節・仕入れの状況により異なる場合がございます。

◎記載の料金は消費税・サービス料を含んでおります。

アルカディア市ヶ谷

私学会館

<https://www.arcadia-jp.org>

TEL 03-3261-9921 (代表)

会議・宴会予約係直通
☎ **03-6685-0540**

〒102-0073 東京都千代田区九段北4丁目2番25号
JR線・地下鉄(有楽町線・新宿線・南北線) 市ヶ谷駅 徒歩2分

華 プラン

おひとりさま 9,000円

立食形式

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・秋の海の幸オードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・サーモンのムニエル タブナードソース
海老のカダイフ添え
- ・秋刀魚の香草パン粉ココット焼き
- ★牛タンのロースト 秋野菜添え
 - ・シーフードマカロニグラタン
 - ・チキンカボナータ
- ・ローストポーク トマトソース
- ・牛フィレステーキ マデラソース
 - ・フルーツ盛合せ
- ・デザート (プチケーキ等)

基本メニュー【和食】

- ・お造り盛合せ
 - ★鯉皿鉢盛り
- ・赤魚紅葉焼きと里芋木ノ子串
 - ・揚げ物盛合せ
- ・鮭つみれと木ノ子の土鍋仕立て
 - ・季節の煮物盛合せ
 - ・里芋の宝楽蒸し
 - ・酒菜盛合せ
- ・枝豆とお新香盛合せ
- ・一口あみ茸蕎麦 (冷製)
- ・水菓子盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・海老と銀杏の旨塩炒め
 - ・高菜と豚肉の炒め
- ・栗と鶏肉の辛子炒め
 - ・点心
- ★上海風牛バラ煮込み
 - ・春巻と大根餅
- ・蟹と九段豆腐の煮物
 - ・鯛のチリソース
- ・浅蜆入り焼きそば
 - ・五目炒飯
- ・チャイニーズデザート

Set menu

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
- ・赤魚紅葉焼きと里芋木ノ子串
 - ・揚げ物盛合せ
- ・季節の煮物盛合せ
- ・一口あみ茸蕎麦 (冷製)

または

【中国】セット

- ・海老と銀杏の旨塩炒め
 - ・高菜と豚肉の炒め
 - ・点心
- ・春巻と大根餅
- ・浅蜆入り焼きそば

【洋食】セット

- ・秋の海の幸オードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・チキンカボナータ
- ・ローストポーク トマトソース
 - ・牛肉のロースト

または

【中国】セット

- ・海老と銀杏の旨塩炒め
 - ・高菜と豚肉の炒め
 - ・点心
- ・春巻と大根餅
- ・浅蜆入り焼きそば

【洋食】セット

- ・秋の海の幸オードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・チキンカボナータ
- ・ローストポーク トマトソース
 - ・牛肉のロースト

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・赤魚紅葉焼きと里芋木ノ子串
 - ・揚げ物盛合せ
- ・季節の煮物盛合せ
- ・一口あみ茸蕎麦 (冷製)

宴 プラン

おひとりさま 7,500円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・秋の山海の幸オードブル
- ・ミックスサンドイッチ
- ・本日の魚の香草焼き 有頭海老添え

- ・シーフードマカロニグラタン
- ・チキンカボナータ
- ・ローストポーク トマトソース

- ・ビーフボワレ 温野菜添え
- ・フルーツ
- ・デザート

Set menu

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
- ・季節の煮物盛合せ
- ・サーモンの西京焼きと秋刀魚の玄米揚げ
- ・お新香盛合せ
- ・一口蕎麦 (冷製)

または

【中国】セット

- ・秋野菜入り海老のチリソース
- ・国産鶏の利口ソース掛け
- ・点心
- ・五目餡掛け焼きそば