

雅

プラン

おひとりさま 11,000円

洋食正餐

Amuse	本日のお任せアミューズ
Hors-d'œuvre	サーモンの香草マリネ バジルスソース
Potage	コンソメスープ パーミセリ
Poisson	伊勢海老と帆立貝柱のボンパドール
Viande	黒毛和牛プリスケと秋野菜のインボルティエニ ポルチーニクリームソース
Dessert	シェフ特撰季節のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

和食会席

先付	名残鱧の土佐酢ジュレ掛け	揚げ物	海老と松茸の天麩羅
前菜	季節の前菜五種盛り	食事	握り寿司五貫
お造り	本日のお造り三種盛り	止椀	赤出汁
焼物	合鴨の和風ロースト	水菓子	季節の果実
蒸し物	里芋の宝楽蒸し 鮑酒蒸し	甘味	一口ケーキ

中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種盛り	清蒸鯛魚	鯛の香り蒸し
時菜双宝	季節野菜と海鮮の炒め	肥鶏蒸油	地鶏と根菜のスープ
宮保羊排	ラムチャップの辛子炒め	荷葉包飯	五目蓮の葉包みご飯
点心双味	点心二種	甜甜甜盆	チャイニーズデザート二種
油淋扇貝	帆立の薬味ソース掛け		

華

プラン

おひとりさま 9,000円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	サーモンの香草マリネ バジルスソース
Potage	パンプキンスープ
Poisson	穴子の赤ワインソース 五穀米ガレット 茄子のミルフィーユ
Viande	牛フィレスステーキ ロッシーニ風
Dessert	シェフお任せ季節のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

和食会席

先付	サーモン黄味寿司と あみ茸の酢浸し	揚げ物	蓮根の挟み揚げ 秋野菜の天麩羅
前菜	季節の前菜三種盛り	食事	蕎麦とのり巻
お造り	本日のお造り二種盛り	水菓子	季節の果実
焼物	鰯 雲丹焼き	甘味	一口ケーキ
煮物	飛竜頭の菊花餡掛け		

中国正餐

什景拼盤	中国前菜五種盛合せ	蟹黄丸子	柔らか肉団子の 上海蟹味噌餡掛け
乾焼魷蝦	海老のカダイフ巻き チリソース掛け	菇干貝湯	いろいろ木ノ子と 干し貝柱のスープ
時菜牛肉	季節野菜と牛肉の炒め	什景炒飯	五目炒飯
点心双味	点心二種	甜甜甜盆	チャイニーズデザート二種

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