

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】

- ・鯛姿のカルパッチョ & 春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ & ブルスケット
- ・鮮魚のブイヤベース
- ・甘鯛のうろこ焼き
- ・具沢山オマール海老のクラムチャウダーパイ包み焼き
- ・チキンガランティース トマトソース
- ・豚肉のアルザス風煮込み
- ・牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ★佐賀牛サーロインロースト
- ・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
- ・季節の鮮魚 西京焼き色々
- ・新じゃがと牛すじの炊合せ
- ・天麩羅盛合せ
- ・蛤の酒蒸し 土鍋仕立て
- ★やんばるあぐー豚の七味焼き
- ・酒菜盛合せ
- ・揚げ空豆と枝豆の盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦 (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
- ・大海老のチリソース
- ・蟹爪のクリームチーズソース掛け
- ・季節野菜と牛肉の炒め
- ・水イカと海老の旨塩炒め
- ・特撰点心
- ★龍醬担担麵 (伊勢海老風味の担担麵)
- ・鯖の大豆ソース蒸し
- ・国産鶏のバジル甘辛炒め
- ・五目ハスの葉包みごはん
- ・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

- ・鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- ・季節の鮮魚 西京焼き 色々
- ・新じゃがと牛すじの炊合せ
- ・天麩羅盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦 (冷製)

または

【中国】セット

- ・大海老のチリソース
- ・季節野菜と牛肉の炒め
- ・特撰点心
- ・鯖の大豆ソース蒸し
- ・五目ハスの葉包みごはん

【洋食】セット

- ・鮮魚のカルパッチョ & 春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・チキンガランティース トマトソース
- ・ビーフポワレ 温野菜添え

または

【中国】セット

- ・大海老のチリソース
- ・季節野菜と牛肉の炒め
- ・特撰点心
- ・鯖の大豆ソース蒸し
- ・五目ハスの葉包みごはん

【洋食】セット

- ・鮮魚のカルパッチョ & 春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・チキンガランティース トマトソース
- ・ビーフポワレ 温野菜添え

または

【和食】セット

- ・鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- ・季節の鮮魚 西京焼き 色々
- ・新じゃがと牛すじの炊合せ
- ・天麩羅盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦 (冷製)

記載メニューの提供期間は 2025年3月1日(土) ~ 5月31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 9,500円

立食形式

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・春の山海の幸オードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・ニース風サラダ プランタニエール
- ・白身魚の香草ハーブ焼き&海老フライ
- ・クルヴェットとマッシュルームのパイ包み
- ・チキンガランティース トマトソース
- ★仔羊のロースト トリュフソース
 - ・豚肉のアルザス風煮込み
 - ・ビーフポワレ 温野菜添え
 - ・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
- ・鯖菜種焼きと豊鯛磯辺揚げ
- ・新じゃがと大山鶏の炊合せ
 - ・季節の揚げ物盛合せ
 - ・酒菜盛合せ
- ★和風ローストポーク 赤味噌ソース掛け
 - ・浅網の酒蒸し 土鍋仕立て
 - ・揚げ空豆と枝豆の盛合せ
 - ・椀盛り蕎麦(冷製)
 - ・水菓子盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜
 - ・季節野菜と海老の炒め
 - ・豚肉の辛子炒め
 - ・点心
- ★丸鶏の広東風柔らかか蒸し煮
 - ・春巻とニラ饅頭
- ・ソフトシェルクラブのチリソース
 - ・八宝菜
 - ・上海風焼きそば
 - ・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
- ・新じゃがと大山鶏の炊合せ
- ・鯖菜種焼きと豊鯛磯辺揚げ
 - ・季節の揚げ物盛合せ
 - ・椀盛り蕎麦(冷製)

または

【中国】セット

- ・季節野菜と海老の炒め
- ・豚肉の辛子炒め
 - ・点心
- ・春巻とニラ饅頭
 - ・五目炒飯

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・シェフおまかせピザ
- ・豚肉のアルザス風煮込み
- ・ビーフポワレ 温野菜添え

または

【中国】セット

- ・季節野菜と海老の炒め
- ・豚肉の辛子炒め
 - ・点心
- ・春巻とニラ饅頭
 - ・五目炒飯

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・シェフおまかせピザ
- ・豚肉のアルザス風煮込み
- ・ビーフポワレ 温野菜添え

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・新じゃがと大山鶏の炊合せ
- ・鯖菜種焼きと豊鯛磯辺揚げ
 - ・季節の揚げ物盛合せ
 - ・椀盛り蕎麦(冷製)

宴 プラン

おひとりさま 8,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・春のオードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・ニース風サラダ プランタニエール
- ・白身魚の香草ハーブ焼き&有頭海老のワイン蒸し
- ・チキンガランティース トマトソース
- ・豚肉のアルザス風煮込み
- ・ビーフポワレ 温野菜添え
- ・フルーツ
- ・デザート

Set menu

【中国】セット

- ・季節野菜入り 海老のチリソース
- ・国産豚薄切り蒸し 甘辛特製ソース掛け
- ・点心
- ・五目餡掛けかた焼きそば