



Royal ～ロイヤル～ おひとりさま **11,000円**

洋食正餐

Amuse	本日のお楽しみ一口アミューズ
Hors-d'œuvre	春の四種のオードブル
Potage	コンソメスープ ラビオリ
Poisson	甘鯛のうろこ焼き 蛍烏賊 プールブランソース
Viande	国産牛フィレのポワレ フォアグラ添え ソースペリゲー
Dessert	デザートロイヤル
Pain et Café	パン、コーヒー

和食会席

(松花堂御膳スタイル)

先付	鮑の柔らか煮	蒸し物	桜海老の茶碗蒸し
酒肴	鯖山椒焼き、春子鯛黄味寿司、姫栄螺旨煮、桜海老ゼリー寄せ、天子甘露煮、連子鯛東寺揚、蟹と季節野菜の天麩羅、豊鯛磯辺揚げ	食事	握り寿司七貫
煮物	甘鯛道明寺蒸し	お椀	蛤吸
強肴	和牛フィレの和風ロースト	水菓子	季節の果実
		甘味	一口ケーキ

中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種盛り	油淋全鯛	真鯛の薬味ソース掛け
春蔬魷虾	春野菜と海鮮の炒め	鱼翅蟹湯	蟹入りフカヒレスープ
黒椒牛柳	牛フィレ黒胡椒炒め	荷葉包飯	五目ハスの葉包みご飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	チャイニーズデザート二種
豉油全鸡	丸鶏のやわらか蒸し煮		

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

Premium ~プレミア~ おひとりさま 9,000円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	旬のホワイトアスパラガスと魚介のカルパッチョ プランタニエ風
Potage	サンジェルマンスープ
Poisson	鮫鱈のムニエル 帆立のポワレ 新玉葱のブルーテ 蜆烏賊
Viande	牛フィレのグリル フォアグラ添え ソースベリグー
Dessert	デザートプレミア
Pain/Café	パン、コーヒー

和食会席 (松花堂御膳スタイル)

お造り	季節の鮮魚三種盛り	蒸し物	桜海老の茶碗蒸し
焼八寸	鱈菜種焼き、あぐー豚七味焼き、春子鯛黄味寿司、筍土佐和え、姫菜螺旨煮、桜海老ゼリー寄せ、露のとう豆腐、三色団子	食事	海鮮と桜海老のバラちらし寿司
煮物	馬鈴薯万頭	止 椀	浅蜆汁 赤出汁仕立て
揚げ物	山菜天麩羅	水菓子	季節の果実
		甘 味	一口ケーキ

中国正餐

什景拼盤	中国前菜五種盛り	乾焼鱈魚	鱈のチリソース
時菜明蝦	春野菜と大海老の炒め	干貝菇湯	干し貝柱入り蒸しスープ
醬爆牛肉	牛肉の中国味噌炒め 彩野菜と共に	什景炒飯	五目炒飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	チャイニーズデザート二種

Select ~セレクト~ おひとりさま 7,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	旬のホワイトアスパラガスと魚介のカルパッチョ プランタニエ風
Potage	ミネストローネスープ
Poisson	桜鯛と海老のポワレ 菜の花のリゾット
Viande	牛フィレのロースト 赤ワインソース マーガオの香り
Dessert	春のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

中国正餐

四色前菜	中国前菜四種盛合せ
乾焼蝦仁	海老のチリソース
咸菜肉絲	豚の細切り 高菜炒め
点心双味	点心二種
油淋時魚	季節魚の薬味ソース掛け
什景炒麵	五目餡かけ焼きそば
杏仁豆腐	杏仁豆腐