

Aプラン 正餐スタイル 7,000円

洋食
正餐

Hors-d'œuvre
春のオードブル盛合せ
スモークサーモン、ケツパー、
若鶏の冷製ガランティース、
ブランドード、バケット

Potage
筍と春野菜のスープ
キュルティバトゥール
白身魚のフリット添え

Viande
ビーフステーキ
季節の野菜添え 赤ワインソース

Dessert
デザート

Pain/Café
パン・コーヒー

和食
会席

先付
蓬豆腐 あみ茸 飛子 山葵 旨出汁鮎

前菜
あまご甘露煮、紅鮭黄味寿司、
天豆翡翠煮

お造り
鮪、桜鯛湯霜造り 芽物 山葵

焼物
鱈西京焼 焼前 はじかみ

煮物
ぜんまい信田巻きと野菜の炊合せ

揚げ物
筍のはさみ揚げ、里芋小芋揚げ
青唐 塩 レモン

食事
日本蕎麦

水菓子
メロンと苺 ホイップクリーム

中国
正餐

三色拼盤
春の中国前菜三種

时节虾仁
春野菜と海老のバジル風味炒め

宮保雞丁
鶏肉と木の実の辛子炒め

双味点心
点心二種

什景炒麵
五目焼きそば

咸菜筍湯
筍と高菜のスープ

杏仁豆腐
杏仁豆腐

正餐コースのお料理です。
洋食・和食・中国からお好きなコースをお選びください。

料理追加オプション

洋食
French

・ビーフステーキ丼
五穀米、彩り野菜、和風シャリアピンソース
800円

・シーフードドリア 海老フライ添え
800円

和食
Japanese

・北陸からのお取り寄せ 香の物
600円

・握り寿司
南マグロ 赤身・中トロ三貫盛り
1,000円

中国
Chinese

・根三葉と上州ポークの辛し炒め
700円

・海老と菜の花の明太子ソース和え
700円

デザート
Desserts

・イチゴのミルフィーユ
ピスタチオアイスと共に
1,000円

・アルカディア特製
イチゴのショートケーキ
500円

当会館では、感染症拡大防止対策を
強化・徹底しています。
皆様のご協力をお願いいたします。



2022 3/1 TUE
2022 5/31 TUE

春のパーティープラン

着席形式 *Sitting Buffet style*



四季折々、旬の食材を使用したお料理と上質なサービスでおもてないたします。
シェフ特製のお料理と心華やぐ空間で記憶に残るくつろぎのひとときをお過ごしください。

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

立食形式をご希望のお客様は
スタッフまでご相談ください

Aプラン おひとりさま
7,000円

Bプラン おひとりさま
8,500円

Cプラン おひとりさま
10,000円

お料理

お食事は全て個人盛りになります。
和・洋・中の単独コース又は、三種折衷コースからお選びいただけます。
会食や宴会のニーズに合わせてご利用ください。 (詳しくは記載のメニューをご参照ください)

お飲み物

全プラン飲み放題 ○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
※C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!
さらに、スパークリングワイン・紹興酒・カクテルも飲み放題!!

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た
会場をご用意いたします

ご利用
人数

4名様~

ご利用
形式

着席形式

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 500円

ドリンクグレードアップオプション おひとりさま 800円

A・Bプランのお飲み物を、Cプラン相当に。
銘柄のグレードアップやスパークリング・カクテルも飲み放題になります。

料理追加オプション

さらにお料理を充実させたい方に、お料理追加オプションをご用意。
詳しくは裏面のメニューをご参照ください。



春のパーティープラン

正餐コースのお料理です。
洋食・和食・中国・三種折衷から好きなコースをお選びください。

Bプラン 正餐 または 三種折衷スタイル 8,500円



春のパーティープラン

Amuse	アミューズ・ブーシュ
Hors-d'œuvre	アスパラガスと魚介のマリネ サーモン薔薇飾り マイクロリーフと共に
Potage	筍と春野菜のスープ キュルティバトゥール
Poisson	鯖のポワレ 浅蜆のジュとトマトのクーリー
Viande	牛フィレ肉のステーキ 季節の野菜添え 赤ワインソース
Dessert	デザート
Pain/Café	パン・コーヒー



中国 正餐	四色拼盤	春の中国前菜四種
	芒果明蝦	大海老のマンゴーソース和え
	醬爆肉糸	豚の細切り中国味噌炒め 彩り野菜と共に
	双味点心	点心二種
	乾焼魚片	白身魚のチリソース
	什景炒麵	五目焼きそば
	芹牛雪湯	牛肉とセロリの淡雪スープ
	甜點兩種	デザート二種



和食 会席	先 付	桜豆腐 うるい 花びら百合根 飛子 山葵 旨出汁餡
	前 菜	あまご甘露煮、紅鮭黄味寿司、天豆翡翠煮
	お造り	鮪、帆立貝焼霜造り 芽物 山葵
	焼 物	鯖西京焼 焼前 はじかみ
	煮 物	南瓜柚子味噌万頭と野菜の炊合せ
	揚げ物	蓮根はさみ揚げ、長芋香煎揚げ 青唐 塩 レモン
	食 事	海鮮小丼
	止 椀	赤出汁 なめこ 若芽 三ツ葉 巻麩
	水菓子	メロンと苺 ホイップクリーム

三種 折衷	先 付(和)	桜豆腐 うるい 花びら百合根 飛子 山葵 旨出汁餡
	前 菜(洋)	アスパラガスと魚介のマリネ、 サーモン薔薇飾り マイクロリーフと共に
	魚介料理(中)	大海老のマンゴーソース和え
	炒め物(中)	豚の細切り中国味噌炒め 彩り野菜と共に
	点 心(中)	点心二種
	揚げ物(和)	蓮根はさみ揚げ、長芋香煎揚げ 青唐 塩 レモン
	肉料理(洋)	牛フィレ肉のステーキ 季節の野菜添え 赤ワインソース
	食 事(和)	海鮮小丼
	お 椀(和)	赤出汁 なめこ 若芽 三ツ葉 巻麩
	デザート(洋)	春のデザート



Cプラン 正餐 または 三種折衷スタイル 10,000円

洋食 正餐	Amuse	アミューズ・ブーシュ
	Hors-d'œuvre	アスパラガスと生ハムのピンチョス、 魚介のマリネ、サーモン薔薇飾り マイクロリーフと共に
	Potage	コンソメスープ
	Poisson	真鯛のヴァブール、オマールクロー、 烏賊と烏賊墨のクスクス
	Viande	牛フィレ肉のステーキ カフェ・ド・パリ 季節の野菜添え トリュフソース
	Salade	サラダ
	Dessert	パティシエからの春の贈り物
	Pain/Café	パン・コーヒー

和食 会席	先 付	炙り胡麻豆腐 生湯葉 糸雲丹 山葵 旨出汁餡
	前 菜	子持公魚昆布巻、紅鮭黄味寿司、 柿バターロール、むかご真丈、百合根しぼり
	お造り	桜鯛薄造り 薬味 ポン酢
	焼 物	鯖西京焼 牛肉八幡巻き 焼前 はじかみ
	煮 物	宝楽蒸しと野菜の炊合せ
	揚げ物	筍のはさみ揚げ、豊鯛磯辺揚げ 青唐 塩 レモン
	食 事	握り寿司 五種五貫
	止 椀	赤出汁 なめこ 若芽 三ツ葉 巻麩
	水菓子	メロンと苺 笹巻葛饅頭

中国 正餐	什景拼盤	春の中国前菜五種
	春菜海鮮	海鮮二種と春野菜の炒め
	黒椒牛柳	牛フィレ肉の黒胡椒炒め
	山福魚翅	山の幸とフカヒレの煮物
	清蒸鯛魚	鯛の白菜包み蒸し 香味醤油掛け
	蟹粉炒麵	蟹と黄韭のあんかけ焼きそば
	蛤利姜湯	蛤と生姜の蒸しスープ
	甜點兩種	デザート二種

三種 折衷	先 付(和)	炙り胡麻豆腐 生湯葉 糸雲丹 山葵 旨出汁餡
	前 菜(洋)	アスパラガスと生ハムのピンチョス、 魚介のマリネ、サーモン薔薇飾り マイクロリーフと共に
	炒め物(中)	海鮮二種と春野菜の炒め
	煮 物(中)	山の幸とフカヒレの煮物
	蒸し物(中)	鯛の白菜包み蒸し 香味醤油掛け
	揚げ物(和)	筍のはさみ揚げ、豊鯛磯辺揚げ 青唐 塩 レモン
	肉料理(洋)	牛フィレ肉のステーキ カフェ・ド・パリ 季節の野菜添え トリュフソース
	食 事(和)	握り寿司 五種五貫
	お 椀(和)	赤出汁 なめこ 若芽 三ツ葉 巻麩
	デザート(洋)	パティシエからの春の贈り物

※お料理の内容は仕入れの状況により、変更となる場合がございます