

雅 プラン

おひとりさま 10,000円

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・小さな器に入ったオードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
 - ・夏野菜のコブサラダ
 - ・カンパチのムニエル
- & オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
- ・鯛のポピエット ベアルネーズソース
- ★仔羊のグリエ 香草焼き
- ・若鶏のカポナータ & パスタ
- ・各種ソーセージの盛合せ & ジャーマンポテト
- ・塩豚のアリスタ トマトソース
- ・牛フィレ肉のロースト 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】

- ★真鯛の姿造りとお造り三種盛合せ
 - ・鰻の蒲焼と厚焼き玉子
 - ・鰻の湯引き
- ・夏野菜と高野豆腐の冷やし鉢
- ・酒菜盛合せ
- ・夏の魚介天麩羅盛合せ
- ・枝豆とお新香
- ・桶盛り握り寿司
- ・鰻と順菜の土鍋仕立て
 - ・一口茶蕎麦（冷製）
- ・フルーツ盛合せ

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
- ・牛ロースの香港ソース炒め
 - ・特撰点心
- ★フカヒレと上海風やわらか肉団子の煮込み
- ・帆立と太春雨の葉念醬炒め
- ・じゃが芋と青菜の大豆ソース炒め
 - ・龍醬太焼麵（伊勢海老風味の焼きそば）
- ・五目炒飯
- ・チャイニーズスイーツ盛合せ
 - ・フルーツ盛合せ

Set menu

お好みの1セットをお選びください

【和食】セット

- ・お造り五種盛合せ
- ・鰻の蒲焼と厚焼き玉子
- ・夏野菜と高野豆腐の冷やし鉢
 - ・酒菜盛合せ
- ・一口茶蕎麦（冷製）

または

【中国】セット

- ・季節の中国前菜盛合せ
- ・海の幸と松の実入り塩炒め
 - ・鯛のチリソース
 - ・特撰点心
- ・五目焼きそば

【洋食】セット

- ・小さな器に入ったオードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・若鶏のカポナータ & パスタ
- ・ビーフポワレ 温野菜添え
- ・デザート（プチケーキ等）

または

【中国】セット

- ・季節の中国前菜盛合せ
- ・海の幸と松の実入り塩炒め
- ・牛ロースの香港ソース炒め
 - ・特撰点心
- ・五目焼きそば

【洋食】セット

- ・小さな器に入ったオードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
 - ・夏野菜のコブサラダ
- ・若鶏のカポナータ & パスタ
- ・ビーフポワレ 温野菜添え

または

【和食】セット

- ・お造り五種盛合せ
- ・鰻の蒲焼と厚焼き玉子
- ・夏野菜と高野豆腐の冷やし鉢
 - ・酒菜盛合せ
- ・一口茶蕎麦（冷製）

記載メニューの提供期間は 2023年6月1日（木）～8月31日（木）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 8,500円

立食形式

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・魚介のマリネと季節のオードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
 - ・夏野菜のコブサラダ
- ・的鯛と帆立貝のワイン蒸し
- ★本日の鮮魚と浅利のアクアパッツァ
 - ・シェフのおまかせピザ
 - ・若鶏のカボナータ
- ・各種ソーセージの盛合せ
& ジャーマンポテト
- ・塩豚のアリスタ トマトソース
- ・ビーフボワレ 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】

- ・お造り三種盛合せ
 - ★鯉の皿鉢盛り
 - ・酒菜盛合せ
- ・梶木鮪の西京焼と焼き野菜
- ・天麩羅盛合せ
- ・夏野菜と高野豆腐の冷やし鉢
- ・枝豆とお新香の盛合せ
 - ・茶碗蒸し
- ・海鮮バラちらし寿司
 - ・一口そうめん
- ・フルーツ盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜盛合せ
 - ・海老のチリソース
- ・花イカのシンガポール風炒め
 - ・鶏肉の薬味ソース掛け
- ★上州せせらぎポークの角煮
 - ・点心
- ・大根餅と餅米肉団子
- ・メバルの薬味ソース掛け
- ・五目餡掛け焼きそば
- ・チャイニーズスイーツ盛合せ
 - ・フルーツ

Set menu

お好みの1セットをお選びください

【和食】セット

- ・お造り三種盛合せ
- ・夏野菜と高野豆腐の冷やし鉢
 - ・酒菜盛合せ
 - ・天麩羅盛合せ
- ・一口そうめん

または

【中国】セット

- ・海老のチリソース
- ・花イカのシンガポール風炒め
 - ・点心
- ・メバルの薬味ソース掛け
- ・五目餡掛け焼きそば

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・各種ソーセージの盛合せ
& ジャーマンポテト
- ・塩豚のアリスタ トマトソース
- ・ビーフボワレ 温野菜添え
- ・デザート（プチケーキ等）

または

【中国】セット

- ・海老のチリソース
- ・花イカのシンガポール風炒め
 - ・点心
- ・鶏肉の薬味ソース掛け
- ・五目餡掛け焼きそば

【洋食】セット

- ・夏野菜のコブサラダ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・各種ソーセージの盛合せ
& ジャーマンポテト
- ・塩豚のアリスタ トマトソース
- ・ビーフボワレ 温野菜添え

または

【和食】セット

- ・お造り三種盛合せ
- ・夏野菜と高野豆腐の冷やし鉢
 - ・酒菜盛合せ
 - ・天麩羅盛合せ
- ・一口そうめん

宴

プラン

おひとりさま 7,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・季節のオードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・夏野菜のコブサラダ

- ・白身魚のオープン焼き 有頭海老添え
- ・シェフおまかせピザ
- ・若鶏のカボナータ

- ・塩豚のアリスタ トマトソース
- ・ビーフボワレ 温野菜添え
- ・フルーツ盛合せ
- ・デザート（プチケーキ等）

Set menu

お好みの1セットをお選びください

【和食】セット

- ・お造り二種盛合せ
- ・飛竜頭と野菜の炊合せ
- ・鰯西京焼と稚鮎玄米揚げ
- ・お新香盛合せ
- ・一口蕎麦

または

【中国】セット

- ・海老と彩り野菜の炒め
- ・鶏肉の薬味ソース掛け
- ・点心
- ・肉団子入り八宝菜
- ・五目炒飯