

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
- ・トマトとモッツァレラチーズのサラダ
バジルの香り
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・本日の鮮魚と有頭海老、帆立貝のポワレ
アメリカソース
 - ・サーモンのポーピエット
- ★具たくさんオマール海老のクラムチャウダー
パイ包み焼き
 - ・若鶏のミラノ風ドリア
- ・各種ソーセージの盛合せとジャーマンポテト
 - ・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
 - ・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】

- ・蛤の酒蒸し 土鍋仕立て
- ★桜鯛の姿造りとお造り三種盛合せ
 - ・鯉の皿鉢盛り
- ・春の珍味盛合せ
- ・梶木鮪の西京焼と焼き竹ノ子
- ・海老と春野菜の天麩羅
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・桶盛り握り寿司
- ・お新香盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦（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
- ・鯛の姿蒸し 香味ソース掛け
- ・海の幸のチャイニーズチヂミ
 - ・特撰点心
- ★フカヒレと上海蟹味噌の煮込み
- ・大海老のマンゴーソース和え
- ・牛肉の中国味噌炒め
- ・龍醬太焼麺（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
- ・梶木鮪の西京焼と焼き竹ノ子
 - ・新じゃがと鶏の炊合せ
 - ・春の珍味盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦（冷製）

または

【中国】セット

- ・季節の中国前菜盛合せ
- ・鯛の姿蒸し 香味ソース掛け
- ・大海老のマンゴーソース和え
 - ・特撰点心
- ・海鮮焼きそば

【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
 - ・若鶏のミラノ風ドリア
- ・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
- ・鯛の姿蒸し 香味ソース掛け
- ・大海老のマンゴーソース和え
 - ・特撰点心
- ・海鮮焼きそば

【洋食】セット

- ・小さな器に入ったオードブル盛合せ
- ・トマトとモッツァレラチーズのサラダ
バジルの香り
 - ・ミックスサンドイッチ
 - ・若鶏のミラノ風ドリア
- ・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
- ・梶木鮪の西京焼と焼き竹ノ子
 - ・新じゃがと鶏の炊合せ
 - ・春の珍味盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦（冷製）

記載メニューの提供期間は 2023年3月1日（水）～5月31日（水）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
- ・トマトとモッツァレラチーズのサラダ
バジルの香り
- ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚のオープン焼き & 帆立貝の白ワイン蒸し
- ★天使海老と帆立貝、本日の鮮魚、ムール貝の
グリーンカレー ナージュ仕立て
- ・シェフのおまかせピザ
- ・若鶏のミラノ風ドリア
- ・各種ソーセージの盛合せとジャーマンポテト
- ・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】

- ★桜鯛の薄造り
- ・お造り三種盛合せ
- ・春の珍味盛合せ
- ・甘鯛けんちん焼きと焼き野菜
- ・竹ノ子挟み揚げと春野菜の天麩羅
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・お新香盛合せ
- ・浅利の酒蒸し土鍋仕立て
- ・海鮮バラちらし寿司
- ・椀盛り蕎麦（冷製）
- ・フルーツ盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜盛合せ
- ・海老と季節野菜の炒め
- ・花イカの辛し炒め
- ★上州せせらぎポークの豆豉炒め
- ・点心
- ・大根餅と春巻
- ・白身魚の甘酢餡かけ
- ・上海風焼きそば
- ・鶏肉と季節野菜の炒め
- ・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
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・春の珍味盛合せ
- ・竹ノ子挟み揚げと春野菜の天麩羅
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

または

【中国】セット

- ・海老と季節野菜の炒め
- ・花イカの辛子炒め
- ・点心
- ・白身魚の甘酢餡かけ
- ・上海風焼きそば

【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とジャーマンポテト
- ・豚肉のアルザス風煮込み
- ・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

- ・海老と季節野菜の炒め
- ・花イカの辛し炒め
- ・点心
- ・白身魚の甘酢餡かけ
- ・大根餅と春巻

【洋食】セット

- ・トマトとモッツァレラチーズのサラダ
バジルの香り
- ・ミックスサンドイッチ
- ・各種ソーセージの盛合せとジャーマンポテト
- ・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

- ・お造り三種盛合せ
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・春の珍味盛合せ
- ・竹ノ子挟み揚げと春野菜の天麩羅
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

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
- ・シーフードサラダ
- ・白身魚のオープン焼き&帆立貝の白ワイン蒸し
- ・シェフのおまかせピザ
- ・チキンシチュー
- ・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）

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
- ・高野豆腐と野菜の炊合せ
- ・赤魚クリーム焼きと畳鯛磯辺揚げ
- ・お新香盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

または

【中国】セット

- ・海老のチリソース
- ・鶏肉と季節野菜の炒め
- ・点心
- ・白身魚の高菜ソース掛け
- ・上海風焼きそば