

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】

- ・本日の魚姿飾り、カルパッチョ、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
- ・サーモンと海老のパロティース
- ・鮮魚のブイヤベース
- ・各種ソーセージ盛合せ & ジャーマンポテト
- ・コック・オ・ヴァン
- ・豚肩ロースのアリスタ
- ★骨付き仔羊の香草焼き
- ・国産牛フィレのステーキ 赤ワインソース
- ・特撰フルーツ
- ・特撰デザート

基本メニュー【和食】

- ★鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- ・鰹皿鉢盛り
- ・海老クリーム焼きと焼き竹の子
- ・天麩羅盛合せ
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・蛤の酒蒸し 土鍋仕立て
- ・海産珍味盛合せ
- ・酒菜盛合せ
- ・お新香と枝豆
- ・椀盛り山菜蕎麦 (冷製)
- ・水菓子、甘味盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・季節の中国前菜
- ・鯛のチリソース
- ・大海老のユニソース炒め
- ・海鮮八宝菜
- ・鶏肉の利口ソース掛け
- ・特撰点心
- ★龍醬担担麵 (伊勢海老風味の担担麵)
- ・牛フィレの沙茶炒め
- ・五目フカヒレ粥
- ・やわらか肉団子 蟹ソース煮
- ・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
- ・天麩羅盛合せ
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・海産珍味盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦 (冷製)

または

【中国】セット

- ・鯛のチリソース
- ・海鮮八宝菜
- ・牛フィレの沙茶炒め
- ・特撰点心
- ・五目フカヒレ粥

【洋食】セット

- ・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
- ・各種ソーセージ盛合せ & ジャーマンポテト
- ・コック・オ・ヴァン
- ・国産牛フィレのステーキ 赤ワインソース

または

【中国】セット

- ・鯛のチリソース
- ・海鮮八宝菜
- ・牛フィレの沙茶炒め
- ・特撰点心
- ・五目フカヒレ粥

【洋食】セット

- ・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
- ・各種ソーセージ盛合せ & ジャーマンポテト
- ・コック・オ・ヴァン
- ・国産牛フィレのステーキ 赤ワインソース

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・天麩羅盛合せ
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・海産珍味盛合せ
- ・椀盛り山菜蕎麦 (冷製)

記載メニューの提供期間は 2024年3月1日(金) ~ 5月31日(金) 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 9,000円

立食形式

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・春の海の幸オードブル盛合せ
 - ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚のポーピエット & 帆立ワイン蒸し
- ・各種ソーセージ盛合せ & ジャーマンポテト
 - ★蟹甲羅グラタン
 - ・野菜のキッシュ
 - ・コック・オ・ヴァン
 - ・豚肩ロースのアリスタ
 - ・牛フィレのロースト
 - ・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
 - ★真鯛の薄造り
- ・鯖けんちん焼きと焼き野菜
 - ・天麩羅盛合せ
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
 - ・酒菜盛合せ
 - ・お新香盛合せ
- ・浅利の酒蒸し 土鍋仕立て
 - ・サザエの壺焼き
 - ・椀盛り蕎麦（冷製）
 - ・水菓子、甘味盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・菜の花と海老の炒め
- ・鶏肉の黒胡椒炒め
- ・海鮮団子のクリーム煮
 - ・点心
- ・五目餡かけ焼きそば
- ・大根もちと豚肉の炒め
- ・花イカのバジル炒め
- ★牛バラの葉念醬煮込み
 - ・北京風揚げワントン
 - ・飛子炒飯
- ・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
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・鯖けんちん焼きと焼き野菜
 - ・酒菜盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

または

【中国】セット

- ・大根もちと豚肉の炒め
- ・花イカのバジル炒め
 - ・点心
- ・北京風揚げワントン
 - ・飛子炒飯

【洋食】セット

- ・白身魚のポーピエット & 帆立ワイン蒸し
 - ・野菜のキッシュ
 - ・コック・オ・ヴァン
 - ・豚肩ロースのアリスタ
 - ・牛フィレのロースト

または

【中国】セット

- ・大根もちと豚肉の炒め
- ・花イカのバジル炒め
 - ・点心
- ・北京風揚げワントン
 - ・飛子炒飯

【洋食】セット

- ・白身魚のポーピエット & 帆立ワイン蒸し
 - ・野菜のキッシュ
 - ・コック・オ・ヴァン
 - ・豚肩ロースのアリスタ
 - ・牛フィレのロースト

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・新じゃがと鶏の炊合せ
- ・鯖けんちん焼きと焼き野菜
 - ・酒菜盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

宴 プラン

おひとりさま 7,500円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・春の山海の幸 オードブル
- ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚のオープン焼き 有頭海老添え

- ・コック・オ・ヴァン
- ・ミックスピザ
- ・豚肩ロースのアリスタ

- ・ビーフボワレ 温野菜添え
- ・フルーツ
- ・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
- ・鯖西京焼と豊鯛磯辺揚げ
- ・季節の炊合せ
- ・お新香盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

または

【中国】セット

- ・鶏肉の薬味ソース掛け
- ・季節野菜と海老の炒め
- ・点心
- ・上海風焼きそば