

### 雅 プラン おひとりさま 11,000 円

#### 洋食正餐

Amuse	本日お任せアミューズ
Hors-d'oeuvre	サーモンとアボカドのタルタル 山葵クリームソース プランタニエ風
Potage	琥珀色のコンソメと雲丹のロワイヤル 桜の花を浮かべて
Poisson	鮑のブルゴーニュ風と甘鯛のうろこ焼き 蛭烏賊添え ブールブランソース
Viande	国産牛ロースのロティ ボルドレーズソース
Dessert	シェフ特撰季節のデザート
Pain/Café	パン、コーヒー

#### 和食会席

先付	紅ズワイ蟹砵巻き	揚げ物	鮎魚女磯辺揚げ
前菜	季節の前菜五種盛り	食事	握り寿司五貫
お造り	本日のお造り三種盛り	お椀	蛤吸
焼物	牛肉利休焼き	水菓子	季節の果実
蒸し物	馬鈴薯揚げ饅頭	甘味	一口ケーキ

#### 中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種盛り	清蒸鯛魚	鯛の強火蒸し 香味ソース掛け
乾焼明蝦	大海老のチリソース	干貝笋汤	干し貝柱と筍の蒸しスープ
时菜牛柳	牛フィレと季節野菜の炒め	荷葉包飯	五目ちまき
点心双味	点心二種	甜菜二品	チャイナデザート二種
奶油蟹爪	蟹爪のクリームソース掛け		

### 華 プラン おひとりさま 9,000 円

#### 洋食正餐

Hors-d'oeuvre	サーモンとアボカドのタルタル 山葵クリームソース プランタニエ風
Potage	サンジェルマンスープ
Poisson	本日の魚と帆立貝柱のポワレ 新玉葱のブルーチと赤パプリカソース
Viande	牛フィレのカフェ・ド・パリ風 赤ワインソース
Dessert	シェフお任せ季節のデザート
Pain/Café	パン、コーヒー

#### 和食会席

先付	蓬豆腐	揚げ物	筍挟み揚げ
前菜	季節の前菜三種盛り	食事	浅利と山菜のおこわ、 香の物
お造り	本日のお造り二種盛り	止椀	赤出汁
焼物	鯖けんちん焼き	水菓子	季節の果実
煮物	ぜんまい信田巻き	甘味	一口ケーキ

#### 中国正餐

什景拼盤	中国前菜五種盛り	油淋扇貝	帆立の薬味ソース掛け
时菜海鮮	季節野菜と海鮮の炒め	乾焼鯛魚	鯛のチリソース
宮保牛柳	牛肉の辛し炒め	什景炒飯	五目炒飯
点心双味	点心二種	甜菜二品	チャイナデザート二種

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

<http://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