

雅

プラン

おひとりさま 11,000円

洋食正餐

Amuse	じゃが芋のパンナコッタ 北紫ウニ添え 生ハムブレッド
Hors-d'œuvre	本日の海の幸カルパッチョ 夏野菜添え アジアンバイマックルーソース
Potage	冷製コーンスープとコンソメジュレ
Poisson	伊勢海老のグリル焼き ハーブソース
Viande	ブフ・ブルギニョン網脂包み 赤ワインソース
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	鰻ざく
前菜	季節の前菜五種盛り
お造り	本日のお造り三種盛り
焼物	牛肉ボン酢ジュレ掛け
煮物	蛸の柔らか煮

揚げ物	鱧と夏野菜の天麩羅
食事	握り寿司五貫
止椀	赤出汁
水菓子	季節の果実
甘味	一口ケーキ

冷菜六碟	中国前菜六種盛り
海胆明蝦	大海老のウニソース炒め
黒椒牛柳	牛フィレ肉の黒胡椒炒め
点心双味	点心二種
金砂扇貝	帆立の香りパン粉炒め

乾焼鯛魚	鯛のチリソース
魚翅瓜湯	冬瓜とフカヒレのスープ
鰻魚炒飯	鰻と高菜の炒飯
甜甜甜盆	チャイナデザート二種

華

プラン

おひとりさま 9,000円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	本日の海の幸カルパッチョ 夏野菜添え アジアンバイマックルーソース
Potage	冷製ビシソワーズ
Poisson	カワハギボワレとソフトシェルクラブのフリット ホワイトアスパラガスのソテー プールブランソース
Viande	牛フィレのステーキ マデラソース
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	茶豆腐
前菜	季節の前菜三種盛り
お造り	本日のお造り二種盛り
焼物	太刀魚 雲丹焼き
煮物	冬瓜と帆立のスープ煮 蟹鉾掛け

揚げ物	穴子の黄身揚げ 夏野菜天麩羅
食事	蕎麦とのり巻
水菓子	季節の果実
甘味	一口ケーキ

什景拼盤	中国前菜五種盛り
時菜虾仁	季節野菜と海老の あっさり旨塩炒め
彩菜牛肉	松の実と牛肉の味噌炒め 彩り野菜とともに
点心双味	点心二種

沙茶刀魚	太刀魚の おろし沙茶ソース掛け
瓜排骨湯	冬瓜とスペアリブの 蒸しスープ
全家炒面	五目餡掛け焼きそば
甜甜甜盆	チャイナデザート二種

記載メニューの提供期間は 2024年6月1日(土)～8月31日(土)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