

### 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】

- ・ 本日のカルパッチョ & 秋の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
- ・ サーモンとポテトの香草パン粉焼き & 帆立のムニエル ポッターガ
- ・ 平目とズワイガニのバロティーヌ ベアルネーズソース
- ・ 秋野菜と海老のグラタン
- ・ チキントマトクリーム煮込み
- ・ 豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ★牛ほほ肉のシチュー パイ包み
- ・ 国産牛フィレ肉のロースト レホール添え マデラソース
- ・ 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
- ・ 牛肉の和風ロースト 牛たたき仕立て
- ・ 鮭のけんちゃん焼きと河豚の唐揚げ
- ・ 旬の煮物
- ・ 天麩羅盛合せ
- ・ 秋のおぼんざい
- ・ 合鴨の甲州焼き
- ・ 鶏つみれと季節野菜のスープ煮
- ★鱧と松茸 土鍋仕立て
- ・ いくらの小井ぶり
- ・ 水菓子と甘味の盛合せ

##### 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
- ・ 鮑入り海鮮炒め
- ・ 牛肉の中国甘味噌炒め
- ・ 特撰点心
- ★龍髯担担麵 (伊勢海老風味の担担麵)
- ・ 季節魚の香りパン粉炒め
- ・ 牡蠣のフリッター 薬味ソース掛け
- ・ 五目湯葉巻きの蟹ソース掛け
- ・ 山の幸と柔らか角煮入り炒飯
- ・ 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
- ・ 鮭のけんちゃん焼き 河豚の唐揚げ
- ・ 鶏つみれと季節野菜のスープ煮
- ・ 秋のおぼんざい
- ・ いくら小井

または

##### 【中国】セット

- ・ 大海老のチリソース
- ・ 牛肉の中国甘味噌炒め
- ・ 特撰点心
- ・ 牡蠣のフリッター 薬味ソース掛け
- ・ 山の幸と柔らか角煮入り炒飯

##### 【洋食】セット

- ・ 本日のカルパッチョ & 秋の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
- ・ チキントマトクリーム煮込み
- ・ 牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え シャリアピンソース

または

##### 【中国】セット

- ・ 大海老のチリソース
- ・ 牛肉の中国甘味噌炒め
- ・ 特撰点心
- ・ 牡蠣のフリッター 薬味ソース掛け
- ・ 山の幸と柔らか角煮入り炒飯

##### 【洋食】セット

- ・ 本日のカルパッチョ & 秋の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
- ・ チキントマトクリーム煮込み
- ・ 牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え シャリアピンソース

または

##### 【和食】セット

- ・ お造り盛合せ
- ・ 鮭のけんちゃん焼き 河豚の唐揚げ
- ・ 鶏つみれと季節野菜のスープ煮
- ・ 秋のおぼんざい
- ・ いくら小井

記載メニューの提供期間は 2025 年 9 月 1 日 (月) ～ 11 月 30 日 (日) 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

9,500円

立食形式

## Main menu

★は特撰料理

### 基本メニュー【洋食】

- ・秋の山海の幸オードブル盛合せ
  - ・ミックスサンドイッチ
- ・サーモンのポーピエット & 帆立ワイン蒸し
- ・旬の秋刀魚の香草パン粉焼き
- ・秋野菜と海老のグラタン
- ・チキントマトクリーム煮込み
- ・豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ★鴨胸肉のロースト ポワブルソース
- ・牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え  
シャリアピンソース
  - ・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
- ・赤魚紅葉焼きと丸十鹿の子揚げ
- ・あぐー豚七味焼き
- ・揚げ物盛合せ
- ・鮭つみれときのこ〜土鍋仕立て〜
  - ・旬の煮物
- ・秋のおばんざい
- ★真鯛の塩麴焼き〜姿盛り〜
- ・豚の角煮甘酢餡掛け
- ・一口椀盛り蕎麦
- ・水菓子盛合せ

### 基本メニュー【中国】

- ・中国前菜盛合せ
- ・海鮮 XO ソース炒め
- ・牛バラとキノコのチャイニーズシチュー
  - ・八宝菜
  - ・点心
- ★銀鱈のオープン焼き 特製ソース掛け
  - ・正宗麻婆豆腐
  - ・春巻と茼まじゅう
  - ・老上海風焼きそば
  - ・鮭と飛子の炒飯
  - ・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
- ・赤魚紅葉焼きと丸十鹿の子揚げ
- ・揚げ物盛合せ
- ・秋のおばんざい
- ・一口椀盛り蕎麦

または

### 【中国】セット

- ・海鮮XOソース炒め
- ・牛バラとキノコのチャイニーズシチュー
  - ・点心
- ・春巻と茼まじゅう
- ・鮭と飛子の炒飯

### 【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・秋野菜と海老のグラタン
- ・豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ・牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え  
シャリアピンソース

または

### 【中国】セット

- ・海鮮XOソース炒め
- ・牛バラとキノコのチャイニーズシチュー
  - ・点心
- ・春巻と茼まじゅう
- ・鮭と飛子の炒飯

### 【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・秋野菜と海老のグラタン
- ・豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ・牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え  
シャリアピンソース

または

### 【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・赤魚紅葉焼きと丸十鹿の子揚げ
- ・揚げ物盛合せ
- ・秋のおばんざい
- ・一口椀盛り蕎麦

# 宴

プラン

おひとりさま

8,000円

## Main menu

### 基本メニュー【洋食】

- ・秋の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・秋野菜と海老のグラタン

- ・白身魚のハーブ焼き 有頭海老添え
- ・チキントマトクリーム煮込み
- ・豚肩肉のロースト 粒マスタードソース

- ・牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え シャリアピンソース
- ・フルーツ
- ・デザート

## Set menu

### 【中国】セット

- ・銀杏と海老の旨塩炒め
- ・山の幸と鶏のパジル炒め

- ・点心
- ・上海風焼きそば