



旬彩会食フランチ

～秋メニュー～

正餐形式

Royal ～ロイヤル～ おひとりさま 11,000円

洋食正餐

Amuse	本日のお楽しみ一口アミューズ
Hors-d'œuvre	ニース風サラダのタルティーン仕立て
Potage	コンソメ・ヴェルミセルとブリュノワーズ
Poisson	オマール海老と本日の鮮魚のポワレ プールブランソース
Viande	国産牛フィレ肉のロースト レホール添え トリュフとフォアグラのソース
Dessert	シェフ特製 秋のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

和食会席

(松花堂御膳スタイル)

前 菜	牡蠣のオイル漬け、鮫肝おぼろ昆布巻き、秋刀魚酢締め	蒸し物	松茸茶碗蒸し
小 鉢	秋茄子利久寄せ	中 皿	牛フィレ 和風ロースト
焼 物	(一) 鮪酒盗焼き (二) 炙り唐墨	食 事	握り寿司七貫
煮 物	蕪と鶏のつみれスープ煮	止 椀	浅鯛の赤出汁
揚げ物	鱧、松茸、银杏の天麩羅	水菓子	季節の果実
		甘 味	本日の甘味

中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種盛り	豆酥蒸魚	季節魚の大豆ソース蒸し
宮保軟蝦	天使海老の辛子炒め	干貝菇湯	干し貝柱と山の幸の蒸しスープ
时菜牛柳	牛フィレと季節野菜の炒め	荷葉包飯	蓮の葉包みご飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	チャイニーズデザート二種
魚翅素烩	五目野菜とフカヒレの煮物		

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

Premium ~プレミア~ おひとりさま 9,000円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	秋茄子とサーモン、魚介類のマリネ ハニーマスタードソース
Potage	赤ピーマンのクリームスープ
Poisson	イトヨリと海老のポッシュェ ベアルネーズソース
Viande	牛フィレ肉のトルネードステーキ 赤ワインソース メートル・ドテル・バター添え
Dessert	シェフ特製 秋のデザート
Pain/Café	パン、コーヒー

和食会席
(松花堂御膳スタイル)

先付	牡蠣のオイル漬け	中皿	合鴨和風ロースト
お造り	季節の鮮魚三種盛り	食事	季節の炊き込みご飯 香の物
焼物	(一) 真名鯉柚香焼き (二) 梶木鮪山椒焼き	止椀	赤出汁
煮物	身欠鰯と茄子	水菓子	季節の果実
揚げ物	蝦蛄の天麩羅	甘味	本日の甘味

中国正餐

什景拼盤	中国前菜五種盛り	油淋时魚	季節魚の薬味ソース掛け
海胆明蝦	大海老のウニソース炒め	五柳干貝湯	五目野菜と干し貝柱の 蒸しスープ
醬爆牛肉	竹の子と牛肉の 中国味噌炒め	秋味炒飯	鮭とキノコ入り炒飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	デザート二種

Select ~セレクト~ おひとりさま 7,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	秋茄子とサーモン、魚介類のマリネ ハニーマスタードソース
Potage	シャンピニオンのクリームスープ
Poisson	カワハギのムニエル 五穀米ガレット プールブランソース
Viande	牛フィレ肉のステーキ マーガオの香り マデラソース
Dessert	シェフおまかせ 秋のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

中国正餐

四色拼盤	中国前菜四種盛合せ
白果虾仁	銀杏と海老の旨塩炒め
魚香肉丝	豚肉と彩り野菜の辛子炒め
点心双味	点心二種
咸菜魚片	白身魚の高菜ソース掛け
什景炒面	五目餡掛け焼きそば
杏仁豆腐	杏仁豆腐