

雅 プラン

おひとりさま 12,000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&ブルスケッタ
- ・ サーモンとポテトの香草パン粉焼き&帆立のポワレ
- ・ 平目とズワイガニのバロティースベアルネーズソース
- ・ 鴨胸肉のロースト ポワブルソース
- ・ チキンガランティン イタリアントマトソース
- ・ 豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ★国産牛フィレのローストレフォール添え 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
- ・ 牛和風ロースト 木ノ子餡かけ
- ・ 鶏チーズ利休焼きと南瓜キッシュ揚げ
- ★名残鱧のフライ
- ・ 海老と松茸の天麩羅
- ・ 秋の吹き寄せ盛り
- ・ サーモンと大根の味噌煮
- ・ 栗おこわ 笹ちまき
- ・ ウニ茶碗蒸し
- ・ 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
- ・ 大海老の豆豉炒め
- ・ スモークダック
- ・ 牛フィレの辛子炒め
- ・ 特撰点心
- ★龍醬担担麵(伊勢海老風味の担担麵)
- ・ 季節魚の強火葱炒め
- ・ 八宝菜
- ・ 木ノ子入り鮭炒飯
- ・ 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

- ・ 鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- ・ 鶏チーズ利休焼きと南瓜キッシュ揚げ
- ・ 秋の吹き寄せ盛り
- ・ サーモンと大根の味噌煮
- ・ 栗おこわ 笹ちまき

または

【中国】セット

- ・ 大海老の豆豉炒め
- ・ 牛フィレの辛子炒め
- ・ 特撰点心
- ・ 季節魚の強火葱炒め
- ・ 木ノ子入り鮭炒飯

【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&ブルスケッタ
- ・ サーモンとポテトの香草パン粉焼き&帆立のポワレ
- ・ チキンガランティン イタリアントマトソース
- ・ 牛フィレのロースト 温野菜添え森の木ノ子ソース

または

【中国】セット

- ・ 大海老の豆豉炒め
- ・ 牛フィレの辛子炒め
- ・ 特撰点心
- ・ 季節魚の強火葱炒め
- ・ 木ノ子入り鮭炒飯

【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&ブルスケッタ
- ・ サーモンとポテトの香草パン粉焼き&帆立のポワレ
- ・ チキンガランティン イタリアントマトソース
- ・ 牛フィレのロースト 温野菜添え森の木ノ子ソース

または

【和食】セット

- ・ 鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- ・ 鶏チーズ利休焼きと南瓜キッシュ揚げ
- ・ 秋の吹き寄せ盛り
- ・ サーモンと大根の味噌煮
- ・ 栗おこわ 笹ちまき

記載メニューの提供期間は 2026年9月1日(火)～11月30日(月)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
- ・カマスのポピエット&槍烏賊のワイン蒸し
- ・ソールペーコン巻きポワレ&渡り蟹のカダイフ
- ・チキンガラソテー イタリアントマトソース
- ・豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ★牛肉の中落ちカルビ焼き シャスールソース
- ・アンガス牛のロースト 温野菜添え
 - ・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
- ・茄子・鶏ロール焼き 百合根饅頭揚げ
- ・木ノ子飛竜頭と海老芋の煮合わせ
 - ・鮭ちゃんちゃんパイ包み焼き
- ・合鴨和風ロースト
- ・秋刀魚と木ノ子の天麩羅
- ・秋の吹き寄せ盛り
- ★舞茸と名残鰯の土鍋
 - ・あみ茸蕎麦
- ・水菓子盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜盛合せ
- ・季節野菜と海老の炒め
 - ・春巻きと韮饅頭
- ・牛肉と山の幸の炒め
 - ・点心
- ・青菜と干し豚の炒め
- ★季節魚のチリソース
 - ・黒酢豚
 - ・蟹入り炒飯
- ・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
- ・茄子の鶏ロール焼き 百合根饅頭揚げ
- ・木ノ子飛竜頭と海老芋の煮合わせ
 - ・あみ茸蕎麦

または

【中国】セット

- 季節野菜と海老の炒め
- ・牛肉と山の幸の炒め
 - ・点心
- ・五目餡かけ焼きそば

【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
- ・アンガス牛のロースト 温野菜添え

または

【中国】セット

- 季節野菜と海老の炒め
- ・牛肉と山の幸の炒め
 - ・点心
- ・五目餡かけ焼きそば

【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
- ・アンガス牛のロースト 温野菜添え

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・茄子の鶏ロール焼き 百合根饅頭揚げ
- ・木ノ子飛竜頭と海老芋の煮合わせ
 - ・あみ茸蕎麦

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
- ・白身魚のハーブパン粉焼き&槍烏賊のワイン蒸し
- ・チキンガラソテー イタリアントマトソース
- ・豚肩肉のロースト 粒マスタードソース
- ・牛肉のロースト 温野菜添え 森の木ノ子ソース
- ・フルーツ盛合せ

Set menu

【中国】セット

- ・季節野菜と海老の炒め
- ・木の実と鶏肉の辛子炒め
- ・点心
- ・豚肉と高菜入り焼きそば