

雅

プラン

おひとりさま 12,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・サーモンとパンプキンのヴェリーヌ
- ・本日の鮮魚のポワレと
鮑のブルゴーニュ焼き
- ・若鶏の和風ロースト 温野菜添え
- ・牛フィレ肉のロッシェニ風 マデラソース
- ・季節のデザート

基本メニュー【和食】

- ・お造り三種盛り
- ・焼物、煮物盛合せ
(鰯銀杏焼き、丸十岩石饅頭)
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(いが栗スイートアーモンド、蟹クロケット、
サーモン錦糸砵巻き、栗松風)
- ・和風ローストビーフ
- ・水菓子、甘味盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜六種盛り
- ・大海老の豆豉炒め
- ・点心二種
- ・牛スジ牛バラの上海風煮込み
- ・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

- ・焼物、煮物盛合せ
(鰯銀杏焼き、丸十岩石饅頭)
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(いが栗スイートアーモンド、蟹クロケット、
サーモン錦糸砵巻き、栗松風)
- ・握り寿司

または

【中国】セット

- ・大海老の豆豉炒め
- ・牛スジ牛バラの上海風煮込み
- ・海鮮餡かけ焼きそば

【洋食】セット

- ・本日の鮮魚のポワレと
鮑のブルゴーニュ焼き
- ・若鶏の和風ロースト 温野菜添え
- ・松茸と木ノ子のピラフ

または

【中国】セット

- ・大海老の豆豉炒め
- ・牛スジ牛バラの上海風煮込み
- ・海鮮餡かけ焼きそば

【洋食】セット

- ・本日の鮮魚のポワレと
鮑のブルゴーニュ焼き
- ・若鶏の和風ロースト 温野菜添え
- ・松茸と木ノ子のピラフ

または

【和食】セット

- ・焼物、煮物盛合せ
(鰯銀杏焼き、丸十岩石饅頭)
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(いが栗スイートアーモンド、蟹クロケット、
サーモン錦糸砵巻き、栗松風)
- ・握り寿司

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

着席形式

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・北海道産ハーブチキンロール
&シャルキュトリー
- ・カマスのポピエット ボッタルガ添え
&帆立のワイン蒸し
- ・牛フィレのロースト マーガオの香り
- ・若鶏の和風ロースト&木ノ子ピラフ
- ・季節のデザート

基本メニュー【和食】

- ・お造り二種盛り
- ・南瓜饅頭と牛肉の餡かけ
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(蓮根挟み揚げ、里芋木ノ子串揚げ、
祇園坊バター、焼き茄子利休寄せ)
- ・季節の炊き込みご飯
お新香盛合せ
- ・水菓子盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜五種盛り
- ・季節野菜と海鮮の炒め
- ・牛肉と山の幸炒め
- ・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

- ・お造り二種盛り
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(蓮根挟み揚げ、里芋木ノ子串揚げ、
祇園坊バター、焼き茄子利休寄せ)

または

【中国】セット

- ・季節野菜と海老の炒め
- ・点心二種

【洋食】セット

- ・カマスのポピエット ボッタルガ添え
&帆立のワイン蒸し
- ・牛バベットのロースト 温野菜添え
森の木ノ子ソース

または

【中国】セット

- ・季節野菜と海老の炒め
- ・点心二種

【洋食】セット

- ・カマスのポピエット ボッタルガ添え
&帆立のワイン蒸し
- ・牛バベットのロースト 温野菜添え
森の木ノ子ソース

または

【和食】セット

- ・お造り二種盛り
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(蓮根挟み揚げ、里芋木ノ子串揚げ、
祇園坊バター、焼き茄子利休寄せ)

宴

プラン

おひとりさま

8,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・三種のオードブル盛合せ
- ・メバルの香草パン粉焼き&槍烏賊のワイン蒸し
- ・牛バベットのロースト 温野菜添え 森の木ノ子ソース
- ・季節のデザート

Set menu

【中国】セット

- ・季節野菜入り海老の炒め
- ・五目餡かけ焼きそば