



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 12,000円

洋食正餐

Amuse	本日のお楽しみ一口アミューズ
Hors-d'œuvre	豚カシラのプレッセ ピクルスと粒マスタード ケイパーのビネグレット
Potage	コンソメと野菜のブリュノワーズ
Poisson	オマール海老と帆立、鮮魚のムース パートブリック包み焼き 軽いソース・アメリカヌ
Viande	国産牛フィレのロースト レフォール添え トリュフとフォアグラのソース
Dessert	デザートロワイヤル
Pain et Café	パン、コーヒー

和食会席

(松花堂御膳スタイル)

先 付	松茸と春菊のお浸し	蒸し物	小田巻蒸し(海老、椎茸、つみれ)
小 鉢	鮫肝おれんじ煮	中 皿	牛ロースト
焼き物	甘鯛の丹波焼き	食 事	握り寿司七貫
煮 物	里芋宝楽 菊花餡かけ	止 椀	名残鰻の赤出汁
揚げ物	数の子フライ	水菓子	メロン 玉水晶(柿)

中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種盛り	乾焼全鯛	鯛のチリソース
時菜蚌鮑	季節野菜と海鮮の炒め	肥鸡蒸湯	国産鶏と木ノ子の蒸しスープ
黒椒牛柳	牛フィレの黒胡椒炒め	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
蟹黄翅菇	上海蟹味噌と山の幸のフカヒレ煮込み		

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

Premium ~プレミア~ おひとりさま 9,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	トラウトサーモンの炙り焼き 紅心大根のマリネ タブナードソース
Potage	牛蒡のクリームスープ
Poisson	カマスのパロティース 槍烏賊のワイン蒸し ハーブソース
Viande	牛フィレのトルネードステーキ 赤ワインソース カフェドバリ風
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	秋刀魚の酢べおろし	強肴	柿と生ハム モッツアレラの白和え
お造り	季節の鮮魚三種盛り	中皿	合鴨ロースト
焼き物	鯖の柳沢牧焼き	食事	茶蕎麦 & 舞茸おこわ 稻荷巻き
煮物	蕪の蟹餡かけ	水菓子	安納芋 葛羊羹
揚げ物	名残鰻と木ノ子の天麩羅 山椒塩、酢橘		

中国正餐

什景拼盤	中国前菜五種盛り	油淋鮭魚	サーモンの唐揚げ 薬味ソース掛け
乾焼明蝦	大海老のチリソース	干貝菇湯	干し貝柱入り木ノ子スープ
蠔油牛肉	牛肉の牡蠣ソース炒め	什景炒麵	五目餡かけ焼きそば
点心双味	点心二種	甜二点盆	チャイニーズデザート二種

Select ~セレクト~ おひとりさま 7,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	トラウトサーモンの炙り焼き 紅心大根のマリネ タブナードソース
Potage	シャンピニオンのクリームスープ
Poisson	カワハギのポワレと渡り蟹のカダイフ巻き ブールブランソース
Viande	牛フィレのステーキ 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
乾焼虾仁	海老のチリソース
咸菜肉丝	豚肉の細切り高菜炒め
点心双味	点心二種
糖醋魚片	白身魚の甘酢餡掛け
什景炒飯	五目炒飯
杏仁豆腐	杏仁豆腐