

### 雅

プラン

おひとりさま 12,000円

#### Main menu

##### 基本メニュー【洋食】

- ・赤パプリカムースと魚介のカルパッチョ
- ・桜鯛とオマール海老のポワレ  
ナンチュアソース
- ・豚肩肉のアリスタ
- ・国産牛ロースのインボルディーニ  
温野菜添え
- ・特撰デザート

##### 基本メニュー【和食】

- ・お造り三種盛り
- ・牛フィレ山椒焼き
- ・焼物、煮物盛合せ  
(銀鱈西京焼、  
飛竜頭と季節野菜の炊合せ)
- ・揚げ物、前菜盛合せ  
(甘鯛香煎揚げ、姫栄螺旨煮、  
桜海老春色寄せ)
- ・水菓子、甘味盛合せ

##### 基本メニュー【中国】

- ・中国前菜六種盛り
- ・大海老のユニソース炒め
- ・点心二種
- ・牛フィレの辛子炒め
- ・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  
(銀鱈西京焼、飛竜頭と季節野菜の炊合せ)
- ・揚げ物、前菜盛合せ  
(甘鯛香煎揚げ、姫栄螺旨煮、桜海老春色寄せ)
- ・握り寿司

または

##### 【中国】セット

- ・大海老のユニソース炒め
- ・黒酢酢豚
- ・五目ちまき

##### 【洋食】セット

- ・鯖と海老のポワレナンチュアソース
- ・豚肩肉のアリスタ
- ・旬の竹の子ピラフ

または

##### 【中国】セット

- ・大海老のユニソース炒め
- ・黒酢酢豚
- ・五目ちまき

##### 【洋食】セット

- ・鯖と海老のポワレナンチュアソース
- ・豚肩肉のアリスタ
- ・旬の竹の子ピラフ

または

##### 【和食】セット

- ・焼物、煮物盛合せ  
(銀鱈西京焼、飛竜頭と季節野菜の炊合せ)
- ・揚げ物、前菜盛合せ  
(甘鯛香煎揚げ、姫栄螺旨煮、桜海老春色寄せ)
- ・握り寿司

記載メニューの提供期間は 2026年3月1日(日)～5月31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

着席形式

## Main menu

### 基本メニュー【洋食】

- ・特撰三種のオードブル盛合せ
- ・クリビヤック パイ包み焼き
- ・牛フィレのロースト 温野菜添え
- ・旬の竹の子ピラフ
- ・季節のデザート

### 基本メニュー【和食】

- ・お造り二種盛り
- ・やんばるあぐー豚の塩麴焼き
- ・揚げ物、前菜盛合せ  
(竹の子挟み揚げ、桜海老ゼリー寄せ、  
天子甘露煮)
- ・山菜炊き込みご飯  
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
- ・牛肉と季節野菜の辛子炒め
- ・浅利と高菜の焼きそば
- ・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
- ・焼物、揚げ物盛合せ  
(鰯菜種焼き、竹の子挟み揚げ)

または

### 【中国】セット

- ・季節野菜と海鮮の炒め
- ・点心二種

### 【洋食】セット

- ・クリビヤック パイ包み焼き
- ・鶏の炭火焼き バジルソース

または

### 【中国】セット

- ・季節野菜と海鮮の炒め
- ・点心二種

### 【洋食】セット

- ・クリビヤック パイ包み焼き
- ・鶏の炭火焼き バジルソース

または

### 【和食】セット

- ・お造り二種盛り
- ・焼物、揚げ物盛合せ  
(鰯菜種焼き、竹の子挟み揚げ)

# 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
- ・目張と桜海老のポーピエット

- ・牛肉のロースト 季節の野菜添え
- ・季節のデザート

## Set menu

### 【中国】セット

- ・菜の花と海老の炒め
- ・五目餡掛け焼きそば