

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
- ・豚肩肉のアリスト
- ・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
(銀鮓西京焼、
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、姫菜螺旨煮、
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
- ・大海老のウニソース炒め
- ・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
(銀鮓西京焼、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、姫菜螺旨煮、桜海老春色寄せ)
- ・握り寿司

◆◆ または ◆◆

【中国】セット

- ・大海老のウニソース炒め
- ・黒酢酢豚
- ・五目ちまき

【洋食】セット

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

◆◆ または ◆◆

【中国】セット

- ・大海老のウニソース炒め
- ・黒酢酢豚
- ・五目ちまき

【洋食】セット

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

◆◆ または ◆◆

【和食】セット

- ・焼物、煮物盛合せ
(銀鮓西京焼、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、姫菜螺旨煮、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麹焼き
- ・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)

【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

【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 ◆◆

◆◆ または ◆◆

◆◆ または ◆◆

【中国】セット

- ・季節野菜と海鮮の炒め
- ・点心二種

【中国】セット

- ・季節野菜と海鮮の炒め
- ・点心二種

【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