

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】

- ・鮮魚のカルパッチョ
春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ&トルティーヤロール
- ・オマール海老ロースト & 鮪ホホ肉のポワレ
- ・鮑とつぶ貝のブルゴーニュバター焼き
・チキンロール イタリア風
- ・牛タンシチューのパングラタン
- ・ポークプロヴァンサル煮込み
- ★国産牛のロースト
温野菜添え トリュフソース
・特撰フルーツ
- ・特撰デザート

基本メニュー【和食】

- ・鮮魚姿造りとお造り盛合せ
- ★牛肉の和風ロースト 牛たたき仕立て
・季節の鮮魚西京焼 色々
- ・新じゃがと鶏つみれの炊合せ
・天麩羅盛合せ
- ・蛤の酒蒸し 土鍋仕立て
- ・真鯛の竜田揚げ ~姿盛り~
- ・合鴨の甲州焼と季節野菜
- ・鰯と春大根の生姜煮
- ・穴子の小丼
- ・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
- ・大海老のチリソース
- ・海鮮の XO 醬炒め
- ・牛フィレのオイスターソース炒め
・特撰点心
- ★龍醤担担麺
(伊勢海老風味の担担麺)
- ・季節魚の強火蒸し 香味ソース掛け
・つぶ貝と千住葱の旨塩炒め
- ・三種団子入り八宝菜
- ・フカヒレ餡掛け炒飯
- ・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
- ・季節の鮮魚 西京焼 色々
- ・鰯と春大根の生姜煮
- ・天麩羅盛合せ
- ・穴子の小丼

→ または ←

【中国】セット

- ・大海老のチリソース
- ・牛フィレのオイスターソース炒め
- ・特撰点心
- ・季節魚の強火蒸し 香味ソース掛け
- ・フカヒレ餡掛け炒飯

【洋食】セット

- ・鮮魚のカルパッチョ &
春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ & トルティーヤロール
- ・鮪ホホ肉のポワレ & 帆立のワイン蒸し
- ・牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
・チキンロール イタリア風

→ または ←

【中国】セット

- ・大海老のチリソース
- ・牛フィレのオイスターソース炒め
- ・特撰点心
- ・季節魚の強火蒸し 香味ソース掛け
- ・フカヒレ餡掛け炒飯

【洋食】セット

- ・鮮魚のカルパッチョ &
春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ & トルティーヤロール
- ・鮪ホホ肉のポワレ & 帆立のワイン蒸し
- ・牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
・チキンロール イタリア風

→ または ←

【和食】セット

- ・鮮魚の姿造りとお造り盛合せ
- ・季節の鮮魚 西京焼 色々
- ・鰯と春大根の生姜煮
- ・天麩羅盛合せ
- ・穴子の小丼

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

立食形式

Main menu

★は特撰料理

基本メニュー【洋食】

- ・春の魚介スマーカ & テリーヌ、シャルキュトリー盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・桜海老と白身魚のポーピエット & 帆立のワイン蒸し
- ・帆立のベーコン巻き & 有頭海老のワイン蒸し
 - ・チキンロール イタリア風
- ・ポークプロヴァンサル煮込み
- ★牛タンシチューのパングラタン
- ・牛フィレのロースト 彩り野菜とレホール添え
 - ・季節のフルーツ
 - ・デザート（ブチケーキ等）

基本メニュー【和食】

- ・お造り盛合せ
- ★合鴨和風ロースト
- ・鰯菜種焼きと畳鰯磯辺揚げ
- ・新じゃがと鶏つみれの炊合せ
- ・季節の揚げ物盛合せ
- ・浅蜊の酒蒸し～土鍋仕立て～
- ・串焼き盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）
- ・水菓子盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜盛合せ
- ・海鮮の魚香ソース炒め
- ・鯛の薬味ソース掛け
- ・牛肉と季節野菜の強火炒め
- ・点心
- ★丸鶏の広東風柔らか煮
- ・海鮮入り五目かた焼きそば
- ・浅利と高菜の炒飯
- ・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
- ・新じゃがと鶏つみれの炊合せ
- ・鰯菜種焼きと畳鰯磯辺揚げ
- ・季節の揚げ物盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・帆立のベーコン巻き & 有頭海老のワイン蒸し
 - ・本日のキッシュ
- ・ポークプロヴァンサル煮込み
- ・チキンロール イタリア風

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・帆立のベーコン巻き & 有頭海老のワイン蒸し
 - ・本日のキッシュ
- ・ポークプロヴァンサル煮込み
- ・チキンロール イタリア風

【中国】セット

- ・海鮮の魚香ソース炒め
- ・牛肉と季節野菜の強火炒め
- ・点心
- ・春巻と大根餅
- ・海鮮入り五目かた焼きそば

【中国】セット

- ・海鮮の魚香ソース炒め
- ・牛肉と季節野菜の強火炒め
- ・点心
- ・春巻と大根餅
- ・海鮮入り五目かた焼きそば

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・新じゃがと鶏つみれの炊合せ
- ・鰯菜種焼きと畳鰯磯辺揚げ
- ・季節の揚げ物盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

宴

プラン

おひとりさま 8,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・春の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚の香草パン粉焼き&海老ポテト巻き

- ・本日のシェフおまかせ PIZZA
- ・鶏肉の炭火焼きロースト
- ・ポークプロヴァンサル煮込み

- ・牛肉のサイコロステーキ 湿野菜添え
- ・フルーツ盛合せ

Set menu

【中国】セット

- ・菜の花と海老の炒め
- ・上州ポークの雲白肉

- ・点心
- ・上海風焼きそば