

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
- ・ 鯖と春大根の生姜煮
- ・ 穴子の小井
- ・ 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 醤炒め
- ・ 牛フィレのオイスターソース炒め
- ・ 特撰点心
- ★龍醬担担麵
(伊勢海老風味の担担麵)
- ・ 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
- ・ 鯖と春大根の生姜煮
- ・ 天麩羅盛合せ
- ・ 穴子の小井

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
- ・ 鯖と春大根の生姜煮
- ・ 天麩羅盛合せ
- ・ 穴子の小井

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】

- ・春の魚介スモーク & テリース、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格拉タン
- ・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
- ・鰯菜種焼きと昼鰯磯辺揚げ
- ・新じゃがと鶏つみれの炊合せ
- ・季節の揚げ物盛合せ
- ・浅蛸の酒蒸し ～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
- ・鰯菜種焼きと昼鰯磯辺揚げ
- ・季節の揚げ物盛合せ
- ・椀盛り蕎麦（冷製）

または

【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

【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

または

【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

【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

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・新じゃがと鶏つみれの炊合せ
- ・鰯菜種焼きと昼鰯磯辺揚げ
- ・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 温野菜添え
- ・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