

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】

- ・本日の鮮魚のカルパッチョ&夏の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ&ブルスケッタ
 - ・鱸のディルクラスト焼き&舌平目のベーコン巻きポワレ
- ・魚介のマルセイユ風 アイオリソース バケット添え
 - ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
 - ・鴨胸肉のポワレ アピシウス風
- ・豚肩肉のロースト シャルキティエールソース
 - ★国産牛フィレのロースト 温野菜添え
 - ・特撰フルーツ
 - ・特撰デザート

基本メニュー【和食】

- ・本鮪と旬のお造り盛合せ
 - ★太刀魚の薄造り
- ・鱸の清夏焼きと玉蜀黍松葉揚げ
- ・夏野菜と伊佐木の煮おろし
 - ・馬鈴薯のすり流し
- ・夏鴨のスモークサラダ
- ・稚鮎と夏野菜の天麩羅
 - ・八寸清涼盛り
- ・秋田名物 稲庭うどん
- ・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
- ・大海老のウニソース炒め
- ・手作り 焼きたて上州ポークチャーシュー
- ・牛フィレの沙茶ソース炒め
 - ・特撰点心
- ★龍醬担担麵 (伊勢海老風味の担担麵)
- ・季節魚の薬味ソース掛け
- ・フカヒレ鮓かけ肉団子
- ・鰻入り山椒風味炒飯
- ・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

- ・本鮪と旬のお造り盛合せ
- ・鱸の清夏焼きと玉蜀黍松葉揚げ
- ・夏野菜と伊佐木の煮おろし
 - ・八寸清涼盛り
- ・秋田名物 稲庭うどん

または

【中国】セット

- ・大海老のウニソース炒め
- ・牛フィレの沙茶ソース炒め
 - ・特撰点心
- ・季節魚の薬味ソース掛け
- ・鰻入り山椒風味炒飯

【洋食】セット

- ・本日の鮮魚のカルパッチョ夏の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ & ブルスケッタ
 - ・鱸のディルクラスト焼き&舌平目のベーコン巻きポワレ
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
- ・牛フィレのロースト 温野菜添え

または

【中国】セット

- ・大海老のウニソース炒め
- ・牛フィレの沙茶ソース炒め
 - ・特撰点心
- ・季節魚の薬味ソース掛け
- ・鰻入り山椒風味炒飯

【洋食】セット

- ・本日の鮮魚のカルパッチョ夏の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ & ブルスケッタ
 - ・鱸のディルクラスト焼き&舌平目のベーコン巻きポワレ
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
- ・牛フィレのロースト 温野菜添え

または

【和食】セット

- ・本鮪と旬のお造り盛合せ
- ・鱸の清夏焼きと玉蜀黍松葉揚げ
- ・夏野菜と伊佐木の煮おろし
 - ・八寸清涼盛り
- ・秋田名物 稲庭うどん

記載メニューの提供期間は 2026年6月1日(月)~8月31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

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】

- ・夏の魚介スモーク & 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
 - ・魚介のアクアパッツァ
 - ・的鯛のポワレ
- ・タブナードソース添え&鱈のポーピエット
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
- ・豚肩肉のロースト シャルケティエールソース
- ・粗挽肉とトマトのパイ包み焼き
- ★牛肉のカルビ焼き 温野菜添え
 - ・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
- ・チキンレモン焼きと鯛磯辺揚げ
- ・北海道産ワインポークの味噌焼き
- ・冬瓜と穴子の冷やし鉢
- ・夏鴨のスモークサラダ
- ・海老と夏野菜の天麩羅
- ★鯉のたたき
- ・八寸清涼盛り
- ・涼風冷蕎麦
- ・水菓子盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜盛合せ
- ・海鮮と季節野菜の旨塩炒め
- ・春巻きと海老のカダイフ巻き
- ・牛肉の辛子炒め
- ・点心
- ・季節野菜の蟹ソース煮込み
- ★季節魚の香りパン粉炒め
- ・高菜と肉団子の煮込み
- ・龍醬炒飯
- ・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
- ・チキンレモン焼きと鯛磯辺揚げ
- ・冬瓜と穴子の冷やし鉢
- ・海老と夏野菜の天麩羅
- ・涼風冷蕎麦

または

【中国】セット

- ・海鮮と季節野菜の旨塩炒め
- ・牛肉の辛子炒め
- ・点心
- ・春巻と大根餅
- ・高菜と豚細切り餡かけ焼きそば

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・的鯛のポワレ タブナードソース添え&鱈のポーピエット
- ・粗挽肉とトマトのパイ包み焼き
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
- ・豚肩肉のロースト シャルケティエールソース

または

【中国】セット

- ・海鮮と季節野菜の旨塩炒め
- ・牛肉の辛子炒め
- ・点心
- ・春巻と大根餅
- ・高菜と豚細切り餡かけ焼きそば

【洋食】セット

- ・ミックスサンドイッチ
- ・的鯛のポワレ タブナードソース添え&鱈のポーピエット
- ・粗挽肉とトマトのパイ包み焼き
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
- ・豚肩肉のロースト シャルケティエールソース

または

【和食】セット

- ・お造り盛合せ
- ・チキンレモン焼きと鯛磯辺揚げ
- ・冬瓜と穴子の冷やし鉢
- ・海老と夏野菜の天麩羅
- ・涼風冷蕎麦

宴 プラン

おひとりさま 8,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・夏の山海の幸オードブル盛合せ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・太刀魚の香草パン粉焼き&有頭海老ワイン蒸し
- ・本日のシェフおまかせピザ
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み
- ・豚肩肉の香草ロースト
- ・牛肉のポワレ 温野菜添え
- ・フルーツ盛合せ

Set menu

【中国】セット

- ・季節野菜入り海老のチリソース
- ・点心
- ・白身魚の黒酢ソース掛け
- ・五目餡かけ焼きそば