

雅

プラン

おひとりさま 12,000円

Main menu

基本メニュー【洋食】

- ・カリフラワーのムースと
紅ずわい蟹のサラダ
- ・甘鯛と帆立のポワレ アメリケーヌソース
- ・豚肩肉の香草ロースト
- ・牛フィレのウェリントン
パイ包み焼き温野菜添え
- ・特撰デザート

基本メニュー【和食】

- ・お造り三種盛り
- ・焼物、煮物盛合せ
(鰯 玉蜀黍焼き、小梅蓮根飛竜頭)
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(海老と陸蓮根の利休揚げ、茶豆真丈、
芋蛸南瓜串)
- ・和風ローストビーフ
- ・水菓子、甘味盛合せ

基本メニュー【中国】

- ・中国前菜六種盛り
- ・大海老の豆豉炒め
- ・点心二種
- ・季節野菜と牛肉の辛子炒め
- ・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
(鰯 玉蜀黍焼き、小梅蓮根飛竜頭)
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(海老と陸蓮根の利休揚げ、茶豆真丈、
芋蛸南瓜串)
- ・握り寿司

または

【中国】セット

- ・大海老の豆豉炒め
- ・フカヒレ 餡かけ肉団子
- ・鰻入り山椒風味炒飯

【洋食】セット

- ・甘鯛と帆立のムニエル
アメリケーヌソース
- ・チキンロール照り焼き風
- ・ミートラグーペンネ

または

【中国】セット

- ・大海老の豆豉炒め
- ・フカヒレ 餡かけ肉団子
- ・鰻入り山椒風味炒飯

【洋食】セット

- ・甘鯛と帆立のムニエル
アメリケーヌソース
- ・チキンロール照り焼き風
- ・ミートラグーペンネ

または

【和食】セット

- ・焼物、煮物盛合せ
(鰯 玉蜀黍焼き、小梅蓮根飛竜頭)
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(海老と陸蓮根の利休揚げ、茶豆真丈、
芋蛸南瓜串)
- ・握り寿司

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

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
- ・鱈のポーピエット&帆立ワイン蒸し
- ・チキンロール照り焼き風
- ・牛カルビ焼きステーキ & ガーリックピラフ
- ・季節のデザート

基本メニュー【和食】

- ・お造り二種盛り
- ・冬瓜饅頭と牛治部煮
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(彩り湯葉巻き揚げ、夏野菜のコンソメゼリー、
合鴨オリーブ串)
- ・季節の炊き込みご飯
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
- ・季節野菜と海鮮旨塩炒め
- ・牛肉の香港ソース炒め
- ・高菜と豚細切り餡かけ焼きそば
- ・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
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(彩り湯葉巻き揚げ、夏野菜のコンソメゼリー、
合鴨オリーブ串)

または

【中国】セット

- ・季節野菜と海鮮旨塩炒め
- ・点心二種

【洋食】セット

- ・鱈のポーピエット&帆立ワイン蒸し
- ・チキンロール照り焼き風

または

【中国】セット

- ・季節野菜と海鮮旨塩炒め
- ・点心二種

【洋食】セット

- ・鱈のポーピエット&帆立ワイン蒸し
- ・チキンロール照り焼き風

または

【和食】セット

- ・お造り二種盛り
- ・揚げ物、前菜盛合せ
(彩り湯葉巻き揚げ、夏野菜のコンソメゼリー、
合鴨オリーブ串)

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
- ・牛肉のサイコロステーキ 温野菜添え
- ・太刀魚のプロヴァンサル風 有頭海老添え
- ・季節のデザート

Set menu

【中国】セット

- ・季節野菜入り海老のチリソース
- ・五目餡かけ焼きそば