



### Royal ～ロイヤル～ おひとりさま 12,000円

#### 洋食正餐

Amuse	本日のおまかせアミューズ
Hors-d'œuvre	夏の特撰オードブル四種盛合せ
Potage	ビシソワーズとコンソメジュレ
Poisson	オマール海老、鱧と帆立のポワレ サフラン風味のスープ・ド・ポワソン
Viande	国産牛フィレとフォアグラのウェリントン ソースペリグー
Dessert	デザートロイヤル
Pain et Café	パン、コーヒー

#### 和食会席

(松花堂御膳スタイル)

先付	順才の水貝風吸酢	蒸し物	冷製茶碗蒸し ウニ、梅ジュレ
小鉢	水蛸の湯引き 梅味噌	中皿	牛和風ロースト
焼物	鮑の磯焼き	食事	握り寿司七貫
煮物	鱧のオランダ煮 おろし餡かけ	お椀	伊佐木の潮汁
揚げ物	粟麩、鰻コロッケ	水菓子	季節の果実

#### 中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種	油淋鮮魚	鮮魚の葉味ソース掛け
时菜海鮮	海鮮と彩り野菜の旨塩炒め	肥鸡蒸湯	国産鶏と干し貝柱の蒸しスープ
沙茶牛柳	牛フィレの沙茶おろしソース炒め	荷葉包飯	蓮の葉包み五目ご飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	デザート二種
鱼翅肉丸	フカヒレ入り肉団子の煮込み		

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

Premium ~プレミア~ おひとりさま 9,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	マグロとアボカドのタルタル ポキ風 バルサミコソース
Potage	冷製サンジェルマン
Poisson	鱈と帆立のポワレ ロメスコソース 夏野菜のバイエルディ
Viande	牛フィレのグリル と鴨胸肉のポワレ グリーンペッパーソース
Dessert	シェフ特撰 季節のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

和食会席

(松花堂御膳スタイル)

先付	湯葉いくら	強肴	和牛冷しゃぶ 土佐酢ジュレ
お造り	季節の鮮魚三種盛り	中皿	合鴨ロースト
焼物	(一) 鱈のパン粉焼き (二) 鱧のオイル焼き	食事	唐すみご飯 香の物
煮物	赤鶏の甲州煮	止椀	赤出汁
揚げ物	鮎の蓼の葉揚げ	水菓子	季節の果実

中国正餐

什景拼盤	中国前菜五種	豆豉鮮魚	鮮魚の豆豉蒸し
芒果明蝦	大海老のマンゴーソース和え	紫菜貝湯	生海苔と干し貝柱のスープ
宮保牛肉	牛肉の辛子炒め	什景炒飯	五目炒飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	デザート二種

Select ~セレクト~ おひとりさま 7,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	マグロとアボカドのタルタル ポキ風 バルサミコソース
Potage	ビシソワーズ
Poisson	本日の鮮魚と海老のポワレ キャビア・ド・オーベルジーヌ
Viande	牛肉のサルティンボッカ風
Dessert	夏のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

中国正餐

四色拼盤	中国前菜四種
时菜虾仁	季節野菜と海老の炒め
醬爆肉糸	豚の細切り中国味噌炒め
点心双味	点心二種
乾焼魚片	白身魚のチリソース
什景炒面	五目餡かけ焼きそば
杏仁豆腐	杏仁豆腐