



旬彩会食プラン

~春メニュー~

正餐形式

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	旬のアスパラガスと蛍烏賊、魚介類のカルバッチョ プランタニエ風
Potage	コンソメスープ 雲丹のロワイアルと野菜のブリュノワーズ
Poisson	伊勢海老と帆立のポワレ 木の芽のブルーブランソース
Viande	国産牛フィレ肉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)

前 菜	春子鯛黄味寿司、竹の子土佐和え、帆立雲丹焼き	蒸し物	蛤と山菜の茶碗蒸し
小 鉢	蕗の薹豆腐 蛍烏賊	中 盆	牛フィレ和風ロースト
焼 物	甘鯛けんちん焼き 車海老塩焼き	食 事	握り寿司
煮 物	鮑の柔らか煮	止 梶	浅利の赤出汁
揚げ物	桜海老のかき揚げ 春野菜天麩羅	水菓子	季節の果実
		甘 味	本日の甘味

中国正餐

冷菜六碟	中国前菜六種盛り	乾燒時魚	季節魚のチリソース
紫蘇海鮮	海鮮紫蘇ソース炒め	紫菜貝湯	生海苔と干し貝柱のスープ
蠔油牛柳	牛フィレの香港ソース炒め	荷葉包飯	五目蓮の葉包みご飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	チャイニーズデザート二種
魚翅腐衣	湯葉巻きのフカヒレ餡掛け		

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 學 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

正餐形式

Premium ~プレミア~ おひとりさま 9,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	旬のホワイトアスパラガスと茸鳥賊、魚介のカルパッチョ プランタニエ風
Potage	新玉葱のブルーテ トリュフ風味
Poisson	桜鯛のクネルと平貝、海老のポワレ ナンチュアソース
Viande	牛フィレ肉のグリル フォアグラ添え マデラソース
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	相並の唐揚げ土佐酢ジュレ掛け	中皿	合鴨の和風ロースト
お造り	季節の鮮魚三種盛り	食事	季節の炊き込みご飯 香の物
焼物	(一)真鯛の木ノ芽焼き (二)鰯の木ノ芽味噌焼き	止椀	赤出汁
煮物	馬鈴薯万頭	水菓子	季節の果実
揚げ物	帆立の東寺揚げ、山菜天麩羅	甘味	本日の甘味

什景拼盤	中国前菜五種盛り	豆豉時魚	季節魚の豆豉ソース掛け
乾燒明蝦	大海老のチリソース	肥鶏蒸湯	国産鶏と竹の子の蒸しスープ
菜花牛肉	菜の花と牛肉の炒め	海瓜炒飯	浅利の炒飯
点心双味	点心二種	甜二点盆	チャイニーズデザート二種

Select ~セレクト~ おひとりさま 7,500円

洋食正餐

Hors-d'œuvre	春のシェフおまかせオードブル盛合せ
Potage	ミネストローネスープ
Poisson et Viande	鯛と海老のポワレ 菜の花リゾット & 牛肉のベーコン巻きポワレ 赤ワインソース
Dessert	春のデザート
Pain et Café	パン、コーヒー

四色拼盤	中国前菜四種盛り
菜花虾仁	季節野菜と海老の旨塩炒め
咸菜肉絲	高菜と豚の細切り炒め
点心双味	点心二種
糖醋魚片	白身魚の甘酢餡掛け
什景炒面	五目餡かけ焼きそば
杏仁豆腐	杏仁豆腐