



旬彩会食フランチ

～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蛸烏賊、魚介類のカルパッチョ プランタニエ風
Potage	コンソメスープ 雲丹のロワイヤルと野菜のブリュノワーズ
Poisson	伊勢海老と帆立のボワレ 木の芽のブルブランソース
Viande	国産牛フィレ肉とフォアグラのウェリントン ソースベリグー
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	蒟の薑豆腐 蛸烏賊	中 皿	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 椀	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	乾焼時魚	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	旬のホワイトアスパラガスと蛸烏賊、魚介のカルパッチョ プランタニエ風
Potage	新玉葱のブルーデ 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 碗	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

中国正餐

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
乾焼明蝦	大海老のチリソース	肥鸡蒸湯	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ル盛合せ
Potage	ミネストローネスープ
Poisson et Viande	鰯と海老のポワレ 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

中国正餐

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
咸菜肉糸	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