ARCADIA ICHIGAYA
SHIGAKU KAIKAN

BANQUET
ご宴会料理

季節の特別御膳　第二弾

1月4日(月)～2月28日(日)

# 河豚御膳

ふぐごぜん

旬を迎え、身が締まり、脂が乗った「河豚」を味わい尽くす特別御膳。



## 冬の贅を、味わい尽くす。

寒さとともに旬を迎えた河豚は、
身が締まり、上品な旨味と豊かな味わいを蓄えます。
繊細な鉄刺をはじめ、焼き、唐揚げ、出汁茶漬けなど
多彩な調理法で、河豚の美味しさを存分にご堪能いただける
冬だけの特別な美味をご堪能ください。

### お献立

小　鉢　河豚煮凍り
焼　物　河豚七味醤油焼き
揚げ物　河豚の唐揚げ
刺　身　鉄刺（てっさ）
食　事　河豚の出汁茶漬け 香の物
水菓子

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

お一人様　**7,700円**（税込）
（本体価格 7,000円・サービス料別途）
※別途、お飲み物代・室料・サービス料が掛かります。

**8名様～50名様まで**
宴会場限定の商品です。
事前のご予約が必要です。

### おすすめのご利用シーン

○ ご会食・ご接待　○ 同窓会・ふるさと会
○ 各種会議後のご会食　○ ご長寿祝い・顔合わせ

落ち着いた雰囲気の個室でゆっくりご利用いただけます

**グレードアップ**



食事を「河豚の出汁茶漬け」から
「河豚のにぎり 赤出汁付き」に変更できます

お一人様　**10,000円**（税込）
（本体価格 9,091円・サービス料別途）

**次回予告**

季節の特別御膳　第三弾
**春の御膳～桜鯛～**
2027年3月～4月（予定）




アルカディア市ヶ谷
私学会館
https://www.arcadia-jp.org

ご予約・お問合せはお気軽にどうぞ
会議・宴会予約係直通
03-6685-0540

JR・地下鉄「市ヶ谷駅」 徒歩2分
〒102-0073 東京都千代田区九段北4-2-25
TEL 03-3261-9921（代表）