



ARCADIA ICHIGAYA
SHIGAKU KAIKAN

BANQUET

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

ビュッフェ料理

¥6,820

- ・季節のオードブルバリエーション
- ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚のポピエット
- ・若鶏のバターチキンカレー
- ・本日のおまかせピザ
- ・ソーセージ盛合せ 粒マスタード添え
- ・ビーフポワレ 温野菜添え
- ・本日のおまかせパスタ
- ・季節野菜と海老の辛し炒め
- ・木の实入り鶏肉の炒め
- ・点心
- ・五種野菜入り上海風焼きそば
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー

¥8,800

- ・シェフ特撰 オードブルバリエーション
- ・フロマージュ & フルーツセック
- ・帆立貝のブルゴーニュ風
- ・サーモンのクーリビヤック
- ・豚のバックリブロースト BBQソース
- ・若鶏のガランティン トマトソース
- ・ビーフポワレ 温野菜添え
- ・本日のおまかせピザ
- ・海老チリソース
- ・高菜と豚肉の炒め
- ・点心
- ・五種野菜入り上海風焼きそば
- ・杏仁豆腐
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー

¥10,560

- ・シェフ特製オードブルバリエーション & オマール海老ドレス
- ・フロマージュ & フルーツセック
- ・帆立貝のブルゴーニュ風
- ・舌平目のボンファミ
- ・本日の鮮魚と魚介類のブイヤベース アイオリソース添え
- ・仔羊の香草パン粉焼き ピストゥーソース
- ・豚肩ロースのロースト アリスタ風
- ・若鶏のガランティン トマトソース

- ・鴨胸肉のロティール オレンジソース
- ・ビーフステーキ 温野菜添え
- ・中国前菜盛合せ
- ・大海老のマンゴーソース和え
- ・牛ロースの黒胡椒炒め
- ・点心
- ・浅蜆入り上海風焼きそば
- ・杏仁豆腐
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー

オプション料理のご案内

お飲み物

ビール(中)	814円	ジュース	440円
日本酒(300ml)	990円	ウーロン茶	440円
スパークリングワイン	3,740円	ミネラルウォーター	473円
ワイン	4,180円～	コーヒー・紅茶	550円
紹興酒	2,420円		
焼酎(麦・芋)	4,620円～		
ウイスキー	5,500円～		

特別料理

ローストビーフ(カッティングサービス/約50人前)	82,500円～
シーフードフランベ	(1人前)1,650円～ ※50人前より承ります
握り寿司桶盛り 1台	10,230円～
お造り 1台(約10人前)	12,650円～

模擬店料理

寿司	1,177円	龍醬担担麵	759円
そば	473円	大根もち	506円
焼き鳥	649円	小龍包	506円
おでん	649円	二海老焼饅頭	506円

一店につき100人前以上よりご注文を承ります。
その他ご予算お好みによりご用意いたします。

フリードリンクオプションもございます
2時間(120分) おひとりさま 2,310円

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン(赤・白)
- ・焼酎(麦・芋)
- ・日本酒
- ・ソフトドリンク

※宴会料理は正餐/5,610円から、ビュッフェ/5,280円からのご用意となっております。
この他ご予算お好みによりご用意いたします。

※表示価格には全て消費税が含まれています。サービス料として別途10%を頂戴いたします。

※記載のメニューは一例です。人数・季節等により内容が変更になります。

アルカディア市ヶ谷

私学会館

<https://www.arcadia-jp.org>

Buffet