



ARCADIA ICHIGAYA
SHIGAKU KAIKAN

BANQUET

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

ビュッフェ料理

¥7,700

- ・季節の山海の幸 オードブルバリエーション
- ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚の香草パン粉焼き
- ・鶏肉のイタリア風トマト煮込み
- ・本日のシェフおまかせピザ
- ・ソーセージ盛合せ 粒マスタードソース
- ・牛肉のロースト 温野菜添え
- ・本日のおまかせパスタ または ピラフ
- ・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

¥9,900

- ・シェフ特撰 オードブルバリエーション
- ・ミックスサンドイッチ & ブルスケッタ
- ・鰯のポピエットと車海老のワイン蒸し
- ・帆立貝のブルゴーニュ風
- ・鱈のポワレ ディルクラスト焼き ラタトゥイユ
- ・豚肩肉のアリスタ
- ・チキンディアブル風 森のきのこソース
- ・ビーフポワレ 温野菜添え
- ・本日のおまかせピザ または ピラフ
- ・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

¥12,100

- ・シェフ特撰オードブルバリエーション & 伊勢海老姿飾り
- ・ミックスサンドイッチ & トルティーヤロール
- ・舌平目のボンファム
- ・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
- ・海老とマッシュルームのパイ包み焼き
- ・鴨胸肉のロースト アピシウス風
- ・仔羊の香草パン粉焼き
- ・比内地鶏とフォアグラのガランティン オレンジソース

- ・塩豚の香草ロースト
- ・牛フィレのステーキ カフェ・ド・パリ風
- ・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
- ・浅蜷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)	924円	ジュース	495円
日本酒(300ml)	1,100円	ウーロン茶	495円
スパークリングワイン	4,400円	ミネラルウォーター	660円
ワイン	4,950円～	コーヒー・紅茶	605円
紹興酒	2,750円		
焼酎(麦・芋)	5,280円～		
ウイスキー	6,380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)	93,500円～
シーフードフランベ	(1人前)1,870円～
	※50人前より承ります
握り寿司桶盛り 1台	11,550円～
お造り 1台(約10人前)	15,400円～

模擬店料理

寿司	1,380円	龍醬担担麵	880円
そば	600円	大根もち	600円
焼き鳥	750円	小龍包	600円
おでん	750円	二海老焼饅頭	600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 2,530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/6,600円から、ビュッフェ/5,830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