



ARCADIA ICHIGAYA
SHIGAKU KAIKAN

BANQUET

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

洋食コース料理

¥7,700

Hors-d'œuvre	鮪とアボカドのタルタル クスクスとレンズ豆のタブレ 山葵クリームソース
Potage	白いんげん豆のスープ
Poisson	シェフおまかせお魚料理
Viande	本日の牛肉料理
Dessert	パティシエおまかせデザート
Pain,café	パン・コーヒー

¥9,900

Amuse	一口アミューズ・ブッシュ
Hors-d'œuvre	ホワйтアスパラガスと鮪・鰯・ホッキ貝のカルパッチョ プランタニエ風
Potage	ポタージュ サンジェルマン
Poisson	鯛とオマール海老のバロティース デュクレソース
Viande	牛ほほ肉のブルギニョン
Dessert	パティシエおまかせデザート
Pain,café	パン・コーヒー

¥12,100

Amuse	本日の一口アミューズ・ブッシュ
Hors-d'œuvre	フォアグラとブリオッシュ 黒糖ヒラマサのカルパッチョ 屋久島たんかンドレッシング
Potage	琥珀色のコンソメスープロワイヤル ブリュノワーズ
Poisson	伊勢海老のボワレと鮑のロースト 岩海苔のブルブランソース
Viande	国産牛フィレのロースト トリュフソース
Dessert	特撰 パティシエおまかせデザート
Pain,café	パン・コーヒー

※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>



ARCADIA ICHIGAYA
SHIGAKU KAIKAN

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

和食会席

¥7,700

先 付 旬の練り豆腐とあみ茸
前 菜 旬菜三種盛り
お造り 鮪、白身等 三種盛り
焼 物 旬の焼き魚 塩麹焼き
煮 物 飛竜頭と野菜の煮合せ
揚げ物 海老と野菜の天麩羅
食 事 海鮮ミニちらし
止 碗 赤出汁
水菓子 季節の果実



中国正餐

¥7,700

中国前菜五種盛合せ
大海老のチリソース
彩り野菜と牛肉の中国味噌炒め
点心二種
鶏のサクサク揚げ 薬味ソース掛け
五目焼きそば
干し貝柱入り淡雪スープ
杏仁豆腐
本日の中華菓子

¥9,900

先 付 蛸の酒盗和え
前 菜 旬菜五種盛り
お造り 鮪、真鯛等 三種盛り
焼 物 旬の焼き魚 蠟焼き
煮 物 飛竜頭と帆立旨煮
揚げ物 鱈の磯辺揚げ
食 事 握り寿司
碗 蛤吸
水菓子 季節の果実
甘 味 一口甘味



¥9,900

中国前菜六種盛合せ
松の実入り海鮮炒め
上州ポークの辛し炒め
フカヒレ餃子と春巻き
長崎産鯛の薬味ソース掛け
蓮の葉包み五目ご飯
山の幸の蒸しスープ
フルーツ入り杏仁豆腐
本日の中華菓子

¥12,100

先 付 旬の野菜と貝類の鰻和え
前 菜 旬菜五種盛り
お造り 鮪、金目鯛、甘海老等 五種盛り
焼 物 真鯛の源平焼き
煮 物 牛肉の治部煮
揚げ物 河豚と松茸の天麩羅
蒸し物 海鮮小田巻き蒸し 銀鮎掛け
食 事 特上握り寿司
碗 蛤吸
水菓子 季節の果実
甘 味 一口甘味



¥12,100

鯛の刺身入り中国前菜盛合せ
ロブスターの海胆ソース炒め
季節野菜と牛ロースの黒胡椒炒め
フカヒレ姿入り茶碗蒸し
二ツ焼き饅頭と春巻き
季節の鮮魚の大豆ソース蒸し
鮑と竹ノ子のスープ
黒豚角煮入りおこわ
季節のフルーツ
本日の中華菓子

※宴会料理は正餐/6,600円から、ピュッフェ/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>