

Restaurant Times Spring

アルカディア市ヶ谷 私学会館
レストラン

さくらまつり 2026 FOSSE SUI CERISAIE

～ひらりと舞う、春の一皿～

『さくらまつり 2026』開催のご案内

開催期間：2026年3月20日(金)～4月10日(金)

※桜の開花状況により、開催期間が変更となる場合があります

SAKURA
FESTIVAL
in
CHIYODA

千代田の
さくらまつり

区内の“桜”情報発信中 ● ～「千代田のさくらまつり」2026～

千代田区のお花見スポットやイベント情報、周辺店舗・施設の特典情報等を発信する千代田区の取り組みです。期間中は千代田区観光協会「千代田のさくらまつり」2026 HPにて最新情報等を掲載、地域の桜イベントを盛り上げていきます。アルカディア市ヶ谷もこの取り組みに賛同し情報発信していきます。

実施期間：2026年3月5日(木)～4月22日(水)(予定)

「千代田のさくらまつり」2026 HP：<https://visit-chiyoda.tokyo/sakura/>

お箸でいただく春の特別ディナーコース

『Floraion ～フロレゾン～』

税込価格 8,250 円



- フォアグラのロワイヤル トリュフコンソメをそそいで
- 魚介のサラダ ジャルデニエール
- クラムチャウダースープ 桜パスタを浮かべて
- オマール海老のポッシュとホタテ貝柱のソテー
九条ネギのタブナード添え
カリフラワーのクーリとオマールソース
- 香ばしい牛フィレを実山椒ソースで
プチさつまいも 筍 人参ビュレ添え
- 抹茶のバスクチーズケーキ ゆずコンフィ
- パン
- コーヒー



春のおすすめドリンク

赤ワイン

『SAND POINT Pinot Noir』

サンドポイント ピノ・ノワール

グラス 税込価格 990 円

ボトル 税込価格 6,160 円

熟したイチゴやチェリーの様な
香りで、飲み口がスムーズな
バランスの取れた味わいです。



白ワイン

『SAND POINT Sauvignon Blanc』

サンドポイント ソーヴィニヨン・ブラン

グラス 税込価格 990 円

ボトル 税込価格 6,160 円

力強い果実味と爽やかな酸味が
特徴のニュージーランドを代表
する白ワインです。



ロゼスパークリング

『Cava Selection Especial Brut Rose』

カバ セレクション エスペシャル ブレット ロゼ

グラス 税込価格 550 円

ボトル 税込価格 5,500 円

キレのあるボディで余韻には
ほんのりと甘い果実の風味が
広がります。



カクテル

『さくら』

税込価格 935 円

さくらが香る、レモンを
アクセントにした今だけ
のカクテルです。



ノンアルコールカクテル

『さくらジンジャー』

税込価格 770 円

すっきりとしたジンジャー
の後味の中にほんのりと
した甘みを感じられます。



お箸でいただく春の特別ランチコース

『Printanier ～プランタニエ～』

税込価格 5,940 円



- 鮪と鯛のカルパッチョサラダ ゆず風味 五色あられを散らして
- 桜鯛の岩のりムース載せ マルセイユ風
桜えびガーリックトースト添え
- 牛フィレのカットステーキ 季節の野菜と共に
赤ワイン風味のソースで
- クレーム・ダンジュ 桜の花びらソース & 一口菓子
- パン ○ コーヒー



春の特別ランチ『さくらランチ』 お肉料理・お魚料理をワンプレートで

(スープ・サラダ・パンまたはライス付)

※週替わり、平日は限定 20 食

税込価格 各 2,750 円



『ビーフソテー BBQ ソース
& 太刀魚のフリットとエビのカダイフ巻き』

3月22日(土)～3月28日(金)



『ローストビーフ レフォールソース
& 鰯のオープン焼き香草風味と
オマール海老クロケット トマトソース』

3月29日(土)～4月4日(金)



『サイコロカットビーフ シャリアピンソース
& ホタテ貝とカレイのロースト
アメリカヌソース』

4月5日(土)～4月11日(金)