

# 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/>

咲き誇る桜とともに味わう、お箸でいただくフレンチコース。繊細な技が光る春の特別コース『フロレゾン』は、オマール海老や牛フィレなどの厳選した食材に旬の味覚を合わせ、和のテイストを織りまぜた特別コースです。カリフォルニア産のおすすめワインとともにご賞味ください。ランチタイムには、ワンプレートに肉料理と魚料理を盛り込んだ期間限定の『さくらランチ』の他、季節の食材を使った特別ランチコース『プランタニエ』も登場します。春の光に照らされた眩しい桜から、ライトアップされ幻想的に輝く夜桜まで、桜の美しさをご堪能いただきながら、贅沢な春のひとつときをお過ごしください。

営業時間 朝 7:00～9:00 / 昼・夜 11:00～21:00

直通ダイヤル TEL 03-6685-0542

お箸でいただく春の特別ディナーコース  
『Floraison ～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注いで
- 魚介のサラダ ジャルディニエール
- クラムチャウダースープ 桜パスタを浮かべて
- オマール海老のポシェと帆立貝柱のソテー 九条葱のタブナード添え 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風味ソースで 季節の野菜と共に
- 抹茶のバスクチーズケーキ ゆずコンフィのアクセント
- 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

柑橘類、青林檎、白桃、ドライハーブの香りが特徴で爽快な酸味を持つ軽やかな味わいです。



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 ブルット ロゼ

グラス 税込価格 880 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
- 桜鯛の岩海苔ムースのせ マルセイユ風 桜海老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
- クリーム・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20日(金)～3月29日(日)



『ローストビーフ レフォルソース & 鱈のオープン焼き香草風味と オマール爪クロケット トマトソース』

3月30日(月)～4月5日(日)



『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6日(月)～4月12日(日)