オークラ千葉ホテル

Okura
HOTELS & RESORTS

テイクアウト & デリバリー

10 個から承ります。
千葉市内にお届けいたします
【お届け時間】
11：00～18：00

1 個から承ります。
お受取り場所：1 階フロント
【お受取り時間】
11：00～18：00

※ご予約受付日時はどちらもお受取り日の
3 日前(9：00～18：00)でございます。

会議、研修会、お祝い、法要に

ケータリングサービス

おもてなし旬菜弁当　3,500 円

小鉢 / 焼き魚 / 玉子焼き / 茄子田楽
海老香り揚げ / さつま揚げ / 枝豆
牛ほほ肉と根菜の柔らか煮 / 小芋 / 人参
豚フィレの玉〆 / 茸 / 長葱 / 三つ葉
しらす梅肉御飯 / 香の物

幕の内行楽弁当　5,000 円

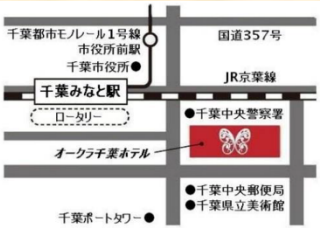
小鉢 / 海老旨煮 / 焼き魚 / 小袖玉子
茄子田楽 / 鴨燻製 / 翡翠銀杏
牛ほほ肉と根菜の柔らか煮 / 小芋 / 人参
豚ロースの西京焼き / 敷き野菜
旬彩の煮付け / 厚揚げ / 牛蒡 / 針生姜
季節の炊き込み御飯 / 香の物

※消費期限について：18℃以下の環境で、お渡し時より 4 時間を想定しております。お早めにお召し上がりください。
※表記料金に、消費税・サービス料を含む総額料金でございます。※画像はイメージです。
※天候等の入荷状況により、食材が変更となる場合がございます。※当ホテルでは、すべて国産米を使用しております。

YELL 20th Anniversary Since 2001
オークラ千葉ホテル

お問い合わせ・ご予約　セールス課（平日 9:00～18:30）
Tel：043-248-1121

〒260-0024　千葉市中央区中央港 1-13-3
TEL：043-248-1111㈹　https://www.okura-chiba.com
JR 京葉線「千葉みなと」駅より徒歩 5 分



日本料理

2月1日(火)～

わっぱ飯

2,500 円

【一の段】
白身魚の小串 / 焼きつくね / 玉子焼き
さつま揚げ / 海老あられ / 煮物 / 竜田揚げ

【二の段】※下記より1品お選びください
1、牛すき煮飯
2、豚生姜飯
3、かき揚げ天飯
4、焼き鳥飯
5、ソースかつ飯
6、鮭しめじ炊き込み飯
7、小柱あさり飯

【副菜】
香の物 / 佃煮 / 季節の小鉢

※電子レンジ対応容器にてご用意いたします。
冷却してからのお渡しも可能です。
※その他2,500円～ご予算に応じてご用意可能です。

中国料理

華蓮弁当

白身魚の黒酢あんかけ / 鶏肉のカシューナッツ炒め
叉焼チャーハン / 焼売 / 海老のチリソース煮
油淋鶏 / 蟹チャーハン / 帆立のクリーム煮 / 青菜ご飯

3,000 円

ガッツリ系

ぎゅ牛～っと焼肉弁当

帆立のクリーム煮 / ザーサイ
焼売 / 錦糸焼売 / 油淋鶏
牛焼肉丼

3,000 円

※その他2,500円～ご予算に応じてご用意可能です。
※電子レンジ対応容器でございます。

ファミリーボックス

※真空パックでのご用意となります

5,000 円

春捲き / 焼売・海老蒸し餃子
鶏の唐揚げ / 麻婆豆腐
酢豚 / 海老のチリソース煮

10,000 円

北京ダック / 蟹の手の揚げ物
帆立貝のクリーム煮 / 八宝菜
大海老のチリソース煮
牛肉のオイスターソース炒め