

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ スプリング ～

ご宴会場にて 10名様より

2024

2024

3/1 ~ 5/31

お料理とお飲み物を自由に組み合わせてご利用いただけます

お料理

お料理・消費税・サービス料込

7,000 円コース

西洋料理 日本料理 中国料理

8,500 円コース

西洋料理 日本料理 中国料理 折衷料理

10,000 円コース

西洋料理 日本料理 中国料理 折衷料理

※10,000 円以上のコース料理もご用意しております。
料理長特別メニューを作成いたします。

※全 6~7 品にて、季節の食材を使用した料理長おまかせコース
をご用意いたします。

※10 名様に満たない場合は、別途室料を頂戴いたします。

お飲み物

お飲み物 (2 時間フリードリンク) ・消費税・サービス料込

2,500 円

ビール/焼酎 (芋・麦) /ワイン (赤・白) /ウイスキー/
ノンアルコールビール/オレンジジュース/ウーロン茶

2,800 円

ビール/焼酎 (芋・麦) /ワイン (赤・白) /ウイスキー
日本酒/冷酒/紹興酒/カクテル 3 種※
ノンアルコールビール/オレンジジュース/ウーロン茶/
コーラ/ジンジャエール

(※ピーチソーダ・ライチソーダ・レモンサワー)

1,600 円 ソフトドリンク

オレンジジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャエール
アップルジュース

【お問い合わせ・ご予約】 セールズ課 平日 9:00~18:00

土日祝日 9:00~17:00

Tel: 043-248-1121

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



オークラ千葉ホテル



SPRING



MENU

¥7,000 コース

西洋料理

パテ・ド・カンパーニュ
彩野菜のサラダ添え

さつま芋のポタージュ

鯛と根菜のエチベ 柚子胡椒ソース

牛サーロインステーキ
クリームソース

本日のデザート

パン コーヒー

日本料理

お造り二種盛りと旬彩の和え物
あしらい一式

小柱としらすの菜種椀
白身魚の木の芽焼き はじかみ

三元豚角煮
新じゃが 花卉人参 柚子胡椒 青味

茶蕎麦 薬味

プチ和菓子と旬の果物

中国料理

中華前菜盛り合わせ

中華風コーンスープ

鴨の海老すり身揚げ

点心盛り合わせ

海鮮の葱生姜蒸し

高菜チャーハン

杏仁豆腐

¥8,500 コース

西洋料理

小海老とホタテのサワークリーム
クレープのファルス

リンゴと青野菜のポタージュ

舌平目と生ハムの
キャベツ包みロースト

牛サーロインステーキ
アロマソース

本日のデザート

パン コーヒー

日本料理

お造り二種盛りと旬彩の和え物
あしらい一式

小柱としらすの菜種椀
胡麻豆腐 あおさあん 忍びわさび

三元豚と焼き蕪の味噌掛け
鱈 新じゃが 蓮根の煎り出汁

鯧蕎麦 薬味

カステラ 小倉 旬の果物 花卉百合根

中国料理

中華前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

鴨の海老すり身揚げ

海鮮のクリーム煮

チンゲン菜と牛肉の炒め

麻婆かけご飯

季節のフルーツ入り杏仁豆腐

和洋折衷料理

お造り二種盛り 旬の前菜三種盛り
あしらい一式

小柱としらすの菜種椀

三元豚角煮

鯛のロースト トマトフォンデュソース
旬野菜ブルギニョンバターソテー

牛サーロインデミステーキ又はロースト
マデラクリームソース

本日のデザート

パン コーヒー

和中華折衷料理

お造り二種盛り 旬の前菜三種盛り
あしらい一式

小柱としらすの菜種椀

鴨の海老すり身揚げ

点心盛り合わせ

海老のチリソース煮

鯧蕎麦 薬味

プチ和菓子と旬の果物

洋中華折衷料理

小海老とホタテのサワークリーム
クレープのファルス

中華風コーンスープ

鴨の海老すり身揚げ

牛サーロインステーキ
アロマソース

高菜チャーハン

本日のデザート

コーヒー

SPRING MENU



¥10,000 コース

西洋料理

本日のオードブルバリエ

浅利とサフランのクリームスープ

白胡椒風味鱈のポワレ
レモンたっぷりラビゴットソース
牛フィレ肉と鴨胸肉の巣ごもり風

本日のデザート盛り合わせ

パン コーヒー

日本料理

胡麻豆腐 蟹あん 三つ葉 山葵

旬の前菜三種盛り

海老 小芋 筍の唐揚げ
白身魚と根菜の味噌煮 うるい 炙り分葱

牛ほほ肉の柔らか煮
鱈 木の芽焼き 花蓮根

春の海鮮吹き寄せ寿司 一口菜種椀 薬味

プチ和菓子 旬の果物 花卉百合根

中国料理

中華前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

鴨肉の香り揚げ

本日の海鮮の葱生姜蒸し

本日の牛肉料理

海鮮入りチャーハン

新鮮果物入り杏仁豆腐

和洋折衷料理

春の装いオードブルバリエ

キャベツとパルメジャーノチーズの
ポタージュ

牛サーロインデミステーキ又はロースト
アロマソース

白身魚と根菜の味噌煮 うるい 炙り分葱

旬魚と新じゃが 蓮根の煎り出汁

春の海鮮吹き寄せ寿司 留椀

旬の果物二種盛り

和中華折衷料理

中華前菜盛り合わせ

中華風コーンスープ

鴨の海老すり身揚げ

三元豚角煮

鯿信州揚げ 筍 赤卸し 炙り分葱

握り寿司三種 味噌椀

旬の果物二種盛り

洋中華折衷料理

本日のオードブルバリエ

蟹肉入りふかひれスープ

鴨の海老すり身揚げ

牛フィレ肉と鴨胸肉の巣ごもり風

海鮮あんかけチャーハン

本日のデザート盛り合わせ

和洋中折衷料理

春の前菜三種盛り

胡麻豆腐 あおさあん 忍びわさび

中華風コーンスープ

鴨の海老すり身揚げ

舌平目と焼きトマトのグラチネ
抹茶のクリームソース

牛サーロインデミステーキ又はロースト
まるやかジュードブソース

握り寿司三種 味噌椀

杏仁豆腐



オークラ千葉ホテルでは、すべて国産米を使用いたしております。

また、鮮度と安全性・旬の美味しさにこだわった素材を厳選し

素材の持ち味を引き出すため季節により産地や食材を一部変更してご提供いたします。



【お問い合わせ・ご予約】 セールズ課 平日 9:00~18:00

土日祝日 9:00~17:00

Tel: 043-248-1121

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

