

SEASONAL PARTY PLAN

～ SPRING ～

ご宴会場にて 10名様より

2026

2026

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・室料・消費税・サービス料込

8,000 円コース

和洋中折衷料理

10,000 円コース

和洋中折衷料理 西洋料理 日本料理 中国料理

12,000 円コース

和洋中折衷料理 西洋料理 日本料理 中国料理

※西洋・日本・中国料理・2種折衷もご用意できます。

ご相談ください。

※素材の持ち味を引き出すため、産地や食材を一部変更してご提供する場合がございます。

※10名様に満たない場合は、別途室料を頂戴いたします。

お問い合わせ・ご予約 セールス課

(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「千葉みなど」駅より徒歩 5 分



オークラ千葉ホテル



オークラ千葉ホテルでは、すべて国産米を使用しております。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。

和洋中折衷料理

春の小鉢 3種盛り合わせ

あさりと玉子のとろみスープ

旬の御造り 2種盛り合わせ

帆立の海老すり身揚げ

牛もも肉のロースト

バルサミコのソース

彩りサラダを添えて

麻婆掛けご飯

苺のパンナコッタ

コーヒー

8,000 円

¥10,000 コース

西 洋 料 理

彩り野菜入り帆立のムース
オリエンタルソース

キャロットクリームスープ

真鯛のポワレ バトネレギューム添え
2種のソースで

牛サーロインステーキ 旬野菜添え
赤ワインソース

本日のデザート盛り合わせ

コーヒー

パン

¥12,000 コース

西 洋 料 理

ノルウェーサーモンマリネの
カルパッチョ

新ジャガイモのクリームスープ

帆立ムースのパイ包み焼き
ソースヴァンプラン

国産牛のステーキ 彩り野菜添え
ソースペリグー

3種のデザート盛り合わせ

コーヒー

パン

春の小鉢 2種と鮪山掛け

中華風コーンスープ

春の宝楽蒸し

帆立のクリーム煮

牛サーロインステーキ

シャスルソース

旬野菜添え

本日の炒飯

プチデザート盛り合わせ

コーヒー

10,000 円

春の小鉢 5種盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

旬の御造り 4種盛り合わせ

海老春巻き 2色ソース

国産牛のステーキ
キャロットピューレと春野菜添え
マデラ酒のソース

叉焼入り炒飯

3種のデザート盛り合わせ

コーヒー

12,000 円

中 国 料 理

前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

海老春巻き 2色ソース

帆立のクリーム煮

牛肉の黒胡椒炒め

叉焼入り炒飯

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト

西 洋 料 理

ノルウェーサーモンマリネの
カルパッチョ

新ジャガイモのクリームスープ

帆立ムースのパイ包み焼き
ソースヴァンプラン

国産牛のステーキ 彩り野菜添え
ソースペリグー

3種のデザート盛り合わせ

コーヒー

パン

日 本 料 理

春の前菜 5種盛り合わせ

蛤潮仕立て

旬の御造り 4種盛り合わせ

国産牛の塩麹焼き 生姜味噌
春野菜 3種と共に

春野菜と海老
鰯の天婦羅盛り合わせ

春の海鮮吹き寄せ寿司

旬の果物 2種盛り合わせ

中 国 料 理

前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

蟹爪のすり身揚げ

帆立のクリーム煮

和牛のしゃぶしゃぶ 麻辣ソース

海鮮あんかけ炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト