

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ SUMMER ～

ご宴会場にて 10名様より

2025

2025

6/1 ~ 8/31

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

7,500 円コース

和洋中折衷料理

8,500 円コース

和洋中折衷料理

10,000 円コース

西洋料理 日本料理 中国料理 和洋中折衷料理

※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。

※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/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/ウーロン茶
コーラ/ジンジャーエール

(※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/ウーロン茶/コーラ
ジンジャーエール/アップルジュース

【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「千葉みなと」駅より徒歩 5 分



オークラ千葉ホテル



SUMMER

MENU



¥7,500 コース

¥8,500 コース

和洋中折衷料理

魚介類の冷製フラン
 御造り2種盛り合わせ あしらい一式
 鰻白醤油焼きと鰻肝串
 紅白はじかみ
 唐揚げ
 牛モモ肉タリアータ
 バルサミコ酢のソース
 本日の炒飯
 杏仁豆腐

和洋中折衷料理

鰹と鮪の炙り刺し
 前菜2種盛り合わせ
 五目入りふかひれスープ
 海老春巻き 2色ソース
 鰻源平焼き 金平午房 紅白はじかみ
 牛サーロインコルドン・ブルー
 マデラ酒のクリームソース
 本日の炒飯
 本日のデザート
 コーヒー

¥10,000 コース

西洋料理

スモークサーモン 小海老 蒸し鮑
 彩り野菜のゼリーがけ
 トリュフのドレッシング
 ヴィシソワーズ
 コーヒーのアクセント
 鯛とホタテ貝スフレ
 キャビアとシブレットの
 クリームソース
 牛サーロインステーキ
 ジュド ブッフと赤ポルト酒のソース
 本日のデザート盛り合わせ
 コーヒー
 パン

日本料理

前菜5種盛り合わせ
 御造り2種盛り合わせ あしらい一式
 鰻源平焼き 金平午房 紅白はじかみ
 冷やし茶碗蒸し 蟹餡 露生姜 浅月
 国産牛の塩麴焼き
 刻み生野菜 ミニトマト
 青紫蘇ドレッシング
 若布きし麺
 オクラ天添え 薬味
 マンゴー寒天
 水菓子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
 海老春巻き 2色ソース
 ホタテのクリーム煮
 牛肉と野菜の炒め
 又焼入り炒飯
 新鮮フルーツ入り杏仁豆腐

和洋中折衷料理

和食 前菜5種盛り合わせ
 蟹肉入りふかひれスープ
 海老春巻き 2色ソース
 鰻と午房 占地の玉締め
 山椒 三つ葉
 千葉県産ポークのカツレツ 冷製トマトソース
 牛のミニツステーキ 赤ワインソース
 豚肉細切りあんかけ焼きそば
 本日のデザート
 コーヒー

