オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

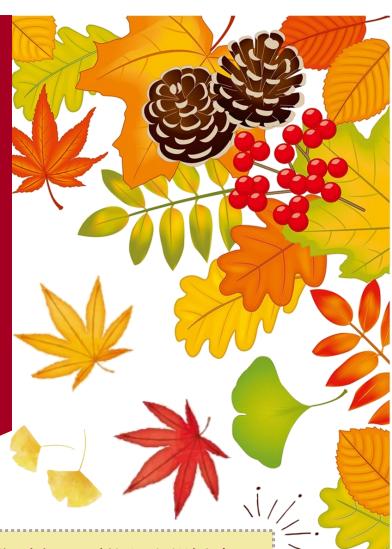
~ AUTUMN ~

ご宴会場にて 10 名様より

2025

2025

 $9/1 \sim 11/30$





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

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・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





AUTUMN WENU

和洋中折衷料理

温彩小鉢2種盛り合わせ

中華風コーンスープ

旬の御造り2種盛り合わせあしらい一式

アンコウの海老すり身揚げ

牛サーロインステーキ さつま芋と南瓜のグラタン添え ベーコンとフォンドヴォーのソース

本日の炒飯

本日のデザート

コーヒー

8,000円

秋の前菜5種盛り合わせ

きのこと卵のスープ

御造り3種盛り合わせ あしらい一式

海老春捲き

牛サーロインステーキ 秋野菜添えマデラ酒のソースと秋茄子のフォンダン

叉焼入り炒飯

本日のデザート

コーヒー

中華前菜盛り合わせ

ふかひれスープ

海鮮宝楽蒸し ポン酢 紅葉おろし

スズキのポワレ アンチョビとピスタチオのソース

国産牛の洋風照り焼き レフォール入りアングレーズソース

> 秋風吹き寄せ寿司 留椀

黒糖饅頭と秋の果物2種盛り合わせ

10,000円

12,000円

¥10,000 コース

西洋料理

オマール海老とホタテ貝のゼリー寄せ モザイク仕立て レフォールのクリームソース

> **蕪**のポタージュ ビーツのアクセント

ミント風味の鯛フリットオレンジのソースと共に

国産牛のグリヤージュ いろいろなきのこのソテー トリュフとモリーユ茸のソース

3種のスイーツ盛り合わせ

コーヒー

パン

日本料理

秋の前菜5種盛り合わせ

御造り3種盛り合わせ あしらい一式

国産牛のグリル 温野菜3種 生姜味噌掛け

秋刀魚南蛮漬け 万願寺唐辛子

秋野菜と海老の天婦羅盛り合わせ 天出汁

あおさきのこ蕎麦と漬け鰹の握り寿司

黒糖饅頭と秋の果物 2 種盛り合わせ

中国料理

前菜盛り合わせ

五目ふかひれスープ

海老春捲き 2色ソース

点心盛り合わせ

牛肉と野菜の炒め

豚肉細切りあんかけ焼きそば

フルーツ入り杏仁豆腐 エッグタルト





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。