

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 ~ 11/30

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

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



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 9:00～18:00 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



AUTUMN MENU

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

10,000 円

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
留碗

黒糖饅頭と秋の果物 2 種盛り合わせ

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鯉の握り寿司

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

