

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ WINTER ～

ご宴会場にて 10名様より

2025 2026
12/1 ~ 2/28

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

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



WINTER MENU

和洋中折衷料理

冬の小鉢 3 種盛り合わせ

きのこ玉子のスープ

カレーと根菜の煮卸し

帆立の海老すり身揚げ

牛もも肉のロースト
ポテトとキャベツのアラクレーム
粒マスタードのソース

麻婆掛けご飯

本日のデザート

コーヒー

8,000 円

中華前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

旬の御造り 5 種盛り合わせ

天蕪と鰯 帆立のスープ煮

国産牛サーロインミニッツステーキ
トリュフのクロケット添え
ソースペリゲー

スイーツ 3 種盛り合わせ

コーヒー

パン

12,000 円

¥10,000 コース

西洋料理

ノルウェーサーモンと帆立のムース
ガランティース仕立て
彩り野菜とサフランのソース

キャベツとアーモンドのポタージュ

生ハムと鯛のロースト
ソースグルノーブル

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
ロッシェニ風

スイーツ盛り合わせ

コーヒー

パン

日本料理

冬季前菜 5 種盛り合わせ

蛤羹椀

旬の御造り 3 種盛り合わせ

銀鱈の西京焼き
胡瓜と生姜の酢漬け

天蕪と鰯 帆立のスープ煮

練蕎麦

苺白玉あんみつ

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

牛肉のオイスターソース炒め 青菜添え

叉焼入り高菜炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト



Okura
CHIBA HOTEL



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。