謹賀新年

宴会場限定(個室)

2026年 |月|日(木) ~12日(月)



※別途室料を頂戴いたします。

お料理

6名様より / 消費税・サービス料込

● 10,000円 日本料理コース

※他、西洋・中国料理もお選びいただけます。

黒豆金箔 数の子松前漬け 海老艶煮 紅白小袖 帆立燻製串 子持ち鮎甘露煮 揚げ慈姑柚子味噌掛け

金目鯛 鮪 勘八 青利烏賊 甘海老 紅白あしらい一式

> 蛤茶碗蒸し 銀杏 冬子椎茸 梅麩 三つ葉

国産牛の塩麹焼き 銀鱈西京焼き 蝦夷鮑あおさ餡掛け 菜の花天婦羅 紅白はじかみ

> 鯛のあら煮 海老小芋 堀川午房 梅人参 千生姜 木の芽

七福海鮮手毬寿司 玉子焼き 白がり 留椀

栗金団最中 苺 バニラアイス 金柑蜜煮

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 ピーチソーダ / ライチソーダ / レモンサワー 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

● 1,600 円 ●

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。



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

オークラチ葉ホテル TE: 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



