

30 名様より

2025 年 10 月～



ブッフェプラン



プランA
7,500 円

プランB
12,000 円

一緒に飲み放題もどうぞ！

2,500 円
(2時間フリードリンク)

ビール ワイン（赤・白） 焼酎（麦・芋）
ウイスキー ノンアルコールビール
オレンジ ウーロン茶



飲み放題は、2,800 円コース、1,600 円コースもございます。

※表記プランは、いずれも室料・消費税・サービス料を含むお一人様あたりの総額表記料金でございます。

※プランは 2 時間のご利用とさせていただきます、時間超過の場合は 30 分につきご利用会場の通常室料の 4 分の 1 および飲み物の実費料金を頂戴いたします。



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



ブッフェプラン

プラン A 7,500 円

和洋・和中華・洋中 いずれかお選びください。

※食べ放題ではございません。 ※メニューの一例でございます。 ※全てコーヒー付きです。

西洋料理

コールドオードブル 3 品盛り合わせ
ホットオードブル 3 品盛り合わせ
本日のピザ
シーフードグラタン
スパニッシュオムレツ
フライ各種盛り合わせ
チキンとポークのバリエーション
メランジュサラダ
デザートバリエーション

中国料理

点心盛り合わせ
鶏の唐揚げ
春巻き
海老のチリソース
ホタテのクリーム煮
酢豚
あんかけ焼きそば
本日の炒飯
杏仁豆腐

日本料理

冷菜 本日の小鉢
焼き物 白身魚の西京焼き
枝豆 あしらい
肉彩色々 牛バラすき煮 巾着仕立て
鶏の山賊揚げ
ポン酢おろし 彩り野菜
三元豚の西京焼き 野菜味噌
旬彩皿 季節の天婦羅盛り合わせ
食事 彩り寿司の二種盛り
若布蕎麦
甘味 カクテルプリン
フルーツタルト

プラン B 12,000 円

※食べ放題ではございません。 ※メニューの一例でございます。 ※コーヒー付きです。

西洋料理

コールドオードブル 3 品盛り合わせ
ホットオードブル 3 品盛り合わせ
本日のピザ
シーフードグラタン
スパニッシュオムレツ
フライ各種盛り合わせ
白身魚のムニエル
ビーフストロガノフ
メランジュサラダ
デザートバリエーション

中国料理

点心盛り合わせ
鶏の唐揚げ
春巻き
海老のチリソース
ホタテのクリーム煮
酢豚
あんかけ焼そば
本日の炒飯
杏仁豆腐

日本料理

旬肴とお造り 季節の山掛けと小鉢一種
焼き物八寸 本日の焼き魚 海老唐揚げ
焼きつくね 玉子焼き
枝豆 はじかみ
肉彩色々 牛バラすき煮 茶巾仕立て
鶏のオープン焼き
三元豚の塩麴焼き 野菜味噌
旬彩皿 季節の天婦羅盛り合わせ
食事 彩り寿司の三種盛り
お好み蕎麦
甘味 三種の完熟甘味

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。