

SEASONAL PARTY PLAN ～SUMMER～



※ご宴会場にて 10名様より

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・室料・消費税・サービス料込

8,000円 / 10,000円
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/アップル/ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール



和洋中折衷料理 メニュー

突き出し2種盛り合わせ

中華風コーンスープ

御造り3種盛り合わせ

白身魚の海老すり身揚げ

牛もも肉のロースト
ラタトゥイユと温野菜添え
粒マスタードのソース

あさり入り炒飯

フルーツ入りブランマンジェ

コーヒー

8,000円

夏の前菜5種盛り合わせ

五目入りふかひれスープ

御造り4種盛り合わせ

帆立の海老すり身揚げ

牛サーロインステーキ
旬野菜添え
マデラクリームソース

叉焼入り炒飯

本日のデザート盛り合わせ

コーヒー

10,000円

3種のオードブル盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

鰻串2種盛り合わせ

海老春巻き2色ソース

国産牛サーロインの香草パン粉焼き
ソースペリグー

握り寿司5種盛り合わせ

マンゴー寒天寄せ

12,000円

オークラ千葉ホテルでは、すべて国産米を使用しております。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 セールズ課
(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

