

SEASONAL PARTY PLAN

～AUTUMN～

2026

9/1 ~
11/30

※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円コース / ●10,000円コース / ●12,000円コース

和洋中折衷料理 西洋料理 日本料理 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(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 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。



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



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 3 種盛り合わせ

海老のチリソース煮

牛もも肉のロースト

彩り野菜添え

きのこ入り赤ワインクリームソース

鮭と高菜の炒飯

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

きのこ玉子のスープ

旬の御造り 4 種盛り合わせ

鴨肉の海老すり身揚げ

牛サーロインステーキ

ポテトと栗のア・ラ・クレーム添え

マデラ酒のソース

麻婆あんかけ御飯

本日のデザート

コーヒー

10,000 円

3 種のオードブル盛り合わせ

五目ふかひれスープ

旬の御造り 5 種盛り合わせ

海老春捲き 2 色ソース

国産牛のロースト

旬野菜添え

西洋きのこのソース

紅芋羹と秋の果物 2 種盛り合わせ

コーヒー

パン

12,000 円

12,000 円コース

西洋料理

海の幸と彩り野菜のテリーヌ
サフランクリームソース

栗のポタージュ

真鯛の白ワイン蒸し デュグレレ風

国産牛のロースト 旬野菜添え
ソースペリゲー

3 種のプチ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

旬の御造り 4 種盛り合わせ

国産牛の塩麴焼き 温野菜 3 種

ひと口松茸おこわ

秋野菜と海老の天婦羅盛り合わせ

あおさきのこ蕎麦と

握り寿司 3 種盛り合わせ

紅芋羹と秋の果物 2 種盛り合わせ

中国料理

前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

海老春捲き 2 色ソース

帆立のクリーム煮

きのこ牛肉の炒め

叉焼入り炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト