

SEASONAL PARTY PLAN

～WINTER～

12/1~
2027
2/28

※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

冬の小鉢 3 種盛り合わせ

鴨肉の海老すり身揚げ

鮫鱈・のどぐろの天婦羅
根菜の煎り出汁

ブッフ ブルギニョン
ポテトピューレ添え

鮭と高菜の炒飯

本日のデザート

コーヒー

8,000 円

冬季前菜 5 種盛り合わせ

蟹の手の揚げ物

旬の御造り 3 種盛り合わせ

牛サーロインのロースト
彩り野菜添え
赤ワインソース

麻婆あんかけ御飯

本日のデザート

コーヒー

10,000 円

冬季前菜 5 種盛り合わせ

きのこ玉子のスープ

旬の御造り 5 種盛り合わせ

海老春巻き 2 色ソース
牛サーロインのステーキ
彩り野菜添え
マデラクリームソース

叉焼と高菜の炒飯

本日のデザート

コーヒー

12,000 円

12,000 円コース

西 洋 料 理

3 種のオードブル盛り合わせ

紫芋のポタージュ

真鯛と帆立ムースのポーピエット
シャンパンソース

国産牛もも肉のポワレ
タリアータ仕立て

本日のデザート盛り合わせ

コーヒー

パン

日 本 料 理

冬季前菜 5 種盛り合わせ

旬の御造り 5 種盛り合わせ

銀鱈西京焼きと国産牛塩麴焼き

天蕪と鰯 蛤のスープ煮

のどぐろと海老
季節野菜の天婦羅盛り合わせ

鶏出汁稲庭うどん

きな粉わらび餅 小倉掛け

中 国 料 理

前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

鴨肉の海老すり身揚げ

帆立のクリーム煮

牛肉とブロッコリーの炒め

叉焼入り炒飯

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト