業25年記念プラ



オークラ千葉ホテルは、お陰様で開業25年を迎えます。 これまでのご愛顧に心より感謝を込めて、特別メニューをご用意いたしました。 どうぞこれからも、末永くオークラ千葉ホテルをよろしくお願いいたします。

2025. 12/1 [MON] \sim 2026. 2/28 [SAT]

ご宴会場にて 10名様より

和洋中折衷コース

冬季前菜5種盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

旬の御造り3種盛り合わせ

帆立のクリーム煮

牛サーロインステーキ ポテトのフォアグラバターソテー 西洋きのこのクリームソース

叉焼入り高菜炒飯

リンゴと栗のタタン風

コーヒー

10,000 円

お飲み物(2時間フリードリンク)

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<mark>/</mark>ウ<mark>ーロン</mark>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/ウーロン茶/コーラ ジンジャーエール/アップルジュース

※表記料金は、消費税・サービス料を含むお一人様あたりの総額料金です。

※10 名様に満たない場合は、別途室料を頂戴いたします。

※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 IE: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



