

25年10月～



慶びの日のお祝いに、心よりのおもてなしを

お祝いコース



お宮参り・お食い初め・入学・卒業・成人など
お子様の成長や、親御様の長寿のお祝い・・・
大切な日だからこそ、思い出に残るものに。

大人6名様より（室料別途）

お一人様 12,000円～

●大人料理

日本料理・西洋料理・中国料理よりお選びいただけます
12,000円 または 15,000円 または 18,000円

●お子様料理（料理・ソフトドリンク込）

日本料理・西洋料理・中国料理よりお選びいただけます
2,700円 または 3,700円

◎食物アレルギーがある場合は、事前にご相談ください

◎離乳食もございます

※料金は、消費税・サービス料10%を含む総額表記でございます
※別途室料を頂戴いたします
※ご予約状況により、ご希望の日程でご案内いたしかねる場合がございます
※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

2025年10月現在



大人・日本料理イメージ



卓上装花のご注文、着付・ヘアメイク、スタジオ写真のご予約も承ります



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



お祝いコース

～中国料理サンプルメニュー～

Aプラン

お祝い前菜盛り合わせ

五目入りふかひれスープ

蟹の手の揚げ物

帆立のクリーム煮

海老のチリソース煮

叉焼入り炒飯

杏仁豆腐
エッグタルト

12,000 円

Bプラン

お祝い前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

北京ダック

鮑のクリーム煮

和牛の湯引き 季節野菜

大海老のチリソース煮

豚肉細切りあんかけ焼きそば

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
胡麻付き揚げ団子

15,000 円

Cプラン

お祝い前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

北京ダック

鮑の葱生姜蒸し

国産牛のステーキ 中華ソース

大海老の2種盛り

海鮮あんかけ炒飯

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
胡麻付き揚げ団子

18,000 円

オークラ千葉ホテルでは、鮮度と安全性・旬の美味しさにこだわった素材を
厳選いたしております。

素材の持ち味を引き出すためにも、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。

※表記の料金は、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。

お祝いコース

～日本料理サンプルメニュー～

Aプラン

12,000 円

- 【御祝肴】 旬の小鉢3種盛り合わせ
- 【椀物】 野菜椀 三つ葉
- 【御造り】 御造り2種盛り合わせ 季節のあしらい一式
- 【焼物】 白身魚の生姜味噌掛け 旬の根菜2種 千葱 浅月
- 【強肴】 鯛と海老 季節野菜の天婦羅盛り合わせ レモン 天つゆ
- 【御食事】 お赤飯 香の物 味噌椀
- 【御食後】 旬の果物入り白玉あんみつ

Bプラン

15,000 円

- 【御祝肴】 海老と帆立 旬野菜の利休銘掛け ミニトマト スプラウト
- 【温物】 蟹茶碗蒸し 三つ葉
- 【御造り】 御造り3種盛り合わせ 季節のあしらい一式
- 【焼物】 銀鱈の西京焼きと国産牛のグリル 野菜味噌 紅白はじかみ
- 【強肴】 鯛のあら煮 牛蒡 千生姜 木の芽
- 【御食事】 茶蕎麦 海老天添え 薬味
- 【御食後】 旬の果物2種盛り合わせ

Cプラン

18,000 円

- 【御祝肴】 季節の前菜5種盛り合わせ
- 【御吸物】 蛤潮仕立て 三つ葉 柚子
- 【御造り】 御造り5種盛り合わせ 季節のあしらい一式
- 【焼物】 小鯛姿焼き ポン酢 紅白はじかみ
- 【強肴】 国産牛のグリル 刻み生野菜 野菜味噌 ミニトマト
- 【御食事】 握り寿司5種盛り合わせ ガリ 留椀
- 【御食後】 旬の果物2種盛り合わせ わらび餅 小倉最中

オークラ千葉ホテルでは、鮮度と安全性・旬の美味しさにこだわった素材を厳選いたしております。

素材の持ち味を引き出すためにも、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。

※表記の料金は、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。

お祝いコース

～西洋料理サンプルメニュー～

Aプラン

12,000 円

フォアグラの一口テリーヌ ポルト酒のソース
ノルウェーサーモンマリネのカルパッチョ レモンとオニオンのヴィネグレット
南瓜のポタージュ
真鯛のボワレ 浅利のジュのバターソース
牛サーロインステーキ 芳醇な赤ワインソースで
本日のデザート
パン
コーヒー

Bプラン

15,000 円

フォアグラの一口テリーヌ ポルト酒のソース
真鯛と根菜のガトー仕立て 色鮮やかなフルーツソースで
コンソメジュレと季節野菜の冷製クリームスープ
平目と帆立ムースのポーピエット 柑橘風味の白ワインソース
牛赤ワイン煮込みとサーロインステーキのアンサンブル
本日のデザート
パン
コーヒー

Cプラン

18,000 円

フォアグラの一口テリーヌ ポルト酒のソース
海の幸と彩り野菜のテリーヌ サフランソースで
ホテルメイド コンソメドゥーブル
オマール海老と帆立貝のソテー キャビア入りシャンパンクリームソース
本日のソルベ
仔羊のロティとしあわせ絆牛のステーキ 2種のソース
3種のプチスイーツ
パン
コーヒー

オークラ千葉ホテルでは、鮮度と安全性・旬の美味しさにこだわった素材を厳選いたしております。

素材の持ち味を引き出すためにも、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。

※表記の料金は、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。