

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ SPRING ～

ご宴会場にて 10名様より

2026 2026
3/1 ~ 5/31

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

和洋中折衷料理

10,000 円コース

和洋中折衷料理 西洋料理 日本料理 中国料理

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

※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/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



和洋中折衷料理

春の小鉢3種盛り合わせ

あさりと玉子のとろみスープ

旬の御造り2種盛り合わせ

帆立の海老すり身揚げ

牛もも肉のロースト
バルサミコのソース
彩りサラダを添えて

麻婆掛けご飯

本日のデザート

コーヒー

8,000 円

春の小鉢2種と鮪山掛け

中華風コーンスープ

春の宝楽蒸し

帆立のクリーム煮

牛サーロインステーキ
シャスールソース
旬野菜添え

本日の炒飯

プチデザート盛り合わせ

コーヒー

10,000 円

春の小鉢5種盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

旬の御造り4種盛り合わせ

海老春巻き2色ソース

国産牛のステーキ
キャロットピューレと春野菜添え
マデラ酒のソース

又焼入り炒飯

3種のデザート盛り合わせ

コーヒー

12,000 円

¥10,000 コース

西洋料理

彩り野菜入り帆立のムース
オリエンタルソース

キャロットクリームスープ

真鯛のポワレ バトネレギューム添え
2種のソースで

牛サーロインステーキ 旬野菜添え
赤ワインソース

本日のデザート盛り合わせ

コーヒー

パン

日本料理

春の前菜5種盛り合わせ

小柱としらすの菜種椀

旬の御造り3種盛り合わせ

鯖塩麴焼き 青梅甘露煮

三元豚角煮

茶蕎麦 海老天添え

桜あんみつ

中国料理

前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

海老春巻き2色ソース

帆立のクリーム煮

牛肉の黒胡椒炒め

又焼入り炒飯

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト

¥12,000 コース

西洋料理

ノルウェーサーモンマリネの
カルパッチョ

新ジャガイモのクリームスープ

帆立ムースのパイ包み焼き
ソースヴァンプラン

国産牛のステーキ 彩り野菜添え
ソースペリグー

3種のデザート盛り合わせ

コーヒー

パン

日本料理

春の前菜5種盛り合わせ

蛤潮仕立て

旬の御造り4種盛り合わせ

国産牛の塩麴焼き 生姜味噌
春野菜3種と共に

春野菜と海老
鱈の天婦羅盛り合わせ

春の海鮮吹き寄せ寿司

旬の果物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

蟹爪のすり身揚げ

帆立のクリーム煮

和牛のしゃぶしゃぶ 麻辣ソース

海鮮あんかけ炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐
エッグタルト