



# ブッフェプラン

## プラン A 6,500 円

和洋・和中華・洋中華 いずれかお選びください。

※食べ放題ではございません。 ※メニューの一例でございます。 ※全てコーヒー付きです。

### 西洋料理

コールドオードブル 3 品盛り合わせ  
ホットオードブル 3 品盛り合わせ  
本日のピザ  
シーフードグラタン  
スパニッシュオムレツ  
フライ各種盛り合わせ  
チキンとポークのバリエーション  
メランジュサラダ  
デザートバリエーション

### 中国料理

点心盛り合わせ  
鶏の唐揚げ  
春巻き  
海老のチリソース  
ホタテのクリーム煮  
酢豚  
あんかけ焼きそば  
本日の炒飯  
杏仁豆腐

### 日本料理

冷菜 本日の小鉢  
焼き物 白身魚の西京焼き  
枝豆 あしらひ  
肉彩色々 牛バラすき煮 巾着仕立て  
鶏の山賊揚げ  
ポン酢おろし 彩り野菜  
三元豚の西京焼き 野菜味噌  
旬彩皿 季節の天婦羅盛り合わせ  
食事 彩り寿司の二種盛り  
若布蕎麦  
甘味 カクテルプリン  
フルーツタルト

## プラン B 9,000 円

※食べ放題ではございません。 ※メニューの一例でございます。 ※コーヒー付きです。

### 西洋料理

コールドオードブル 3 品盛り合わせ  
ホットオードブル 3 品盛り合わせ  
本日のピザ  
シーフードグラタン  
スパニッシュオムレツ  
フライ各種盛り合わせ  
白身魚のムニエル  
ビーフストロガノフ  
メランジュサラダ  
デザートバリエーション

### 中国料理

点心盛り合わせ  
鶏の唐揚げ  
春巻き  
海老のチリソース  
ホタテのクリーム煮  
酢豚  
あんかけ焼そば  
本日の炒飯  
杏仁豆腐

### 日本料理

旬肴とお造り 季節の山掛けと小鉢一種  
焼き物八寸 本日の焼き魚 海老唐揚げ  
焼きつくね 玉子焼き  
枝豆 はじかみ  
肉彩色々 牛バラすき煮 茶巾仕立て  
鶏のオープン焼き  
三元豚の塩麴焼き 野菜味噌  
旬彩皿 季節の天婦羅盛り合わせ  
食事 彩り寿司の三種盛り  
お好み蕎麦  
甘味 三種の完熟甘味

## オプションメニュー



ローストビーフ <カービングサービス>  
20名様より/お一人様 1,815 円



ラーメンカウンター  
10名様より/お一人様 726 円



天婦羅盛り合わせ  
10名様より/お一人様 1,210 円



桶盛り寿司  
10名様より/1 桶 12,100 円~

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。  
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。