

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ SUMMER ～

ご宴会場にて 10名様より

2024

2024

6/1 ~ 8/31

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・消費税・サービス料込

7,000 円コース

和洋中折衷料理 Aプラン
Bプラン

8,500 円コース

西洋料理 日本料理 中国料理 和洋中折衷料理

10,000 円コース

西洋料理 日本料理 中国料理 和洋中折衷料理

※10,000円以上のコース料理もご用意しております。
料理長特別メニューを作成いたします。

※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/オレンジジュース/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/オレンジジュース/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

オレンジジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール
アップルジュース

【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



オークラ千葉ホテル



SUMMER



MENU

¥7,000 コース

A 和洋中折衷料理

旬の小鉢 2 種盛り 旬魚の香味餡掛け

青菜入り卵スープ

お造り 2 種盛り あしらい一式

鴨の海老すり身揚げ

牛サーロインデミステーク ソースシャスール

旬野菜のブルフォンデュ

麻婆かけご飯

本日のデザート コーヒー

B 和洋中折衷料理

旬野菜と鶏の煮浸し 葱トロ山掛け あしらい一式

中華風コーンスープ

海老春巻き 2 色ソース

玉子豆腐 蟹餡掛け ふり柚子

牛サーロインデミステーク タリアータ風

バルサミコ酢とお醤油のソース

高菜入り炒飯

本日のデザート コーヒー

¥8,500 コース

西洋料理

海老と野菜のテリーヌ

アメリカーナ入りムースリーヌソース

ビシソワーズ

鯛と小海老のオリエンタル風

牛サーロインデミステーク

ソースピッツァオーラ

本日のスイーツ盛り合わせ

コーヒー パン

日本料理

旬の前菜 3 種盛り

お造り 2 種盛り あしらい一式

旬魚の香味餡掛け

鰻茶碗蒸し 有馬山椒

三元豚のグリル 正姜味噌ソース

海鮮吹き寄せ寿司 一口とろろ素麺

旬の果物入り抹茶白玉あんみつ

中国料理

中華前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

鴨の海老すり身揚げ

ホタテのクリーム煮

季節野菜と牛肉の炒め

麻婆かけご飯

杏仁豆腐

和洋中折衷料理

旬の前菜 2 種とお造り 2 種盛り合わせ

あしらい一式

蟹肉入りふかひれスープ

海老春巻き 2 色ソース

鰻茶碗蒸し 有馬山椒

牛サーロインデミステーク ソースピッツァオーラ

シャンピニオンデボワとポテトのメランジェ

高菜入りチャーシュー炒飯

本日のデザート コーヒー



SUMMER



MENU

¥10,000 コース

西洋料理

ホタテ貝と甘海老のカルパッチョ
赤ピーマンムース添え

グリーンピース冷製ポタージュ
パリソワール仕立て

スズキのポワレ 茄子のフォンダン
チェリーのソース

国産牛サーロインステーキ
ソースポワブルヴェール
ポテトピューレを詰めたマッシュルームの
フライ添え

本日のスイーツ盛り合わせ

コーヒー パン

日本料理

旬の前菜3種盛りとお造り2種盛り
彩りあしらい一式

夏野菜と玉子豆腐のお吸い物

国産牛のグリル野菜味噌

冬瓜 焼茄子 鶏ムネ肉 ミニトマトの
正姜餡掛け

海老と鱈の美甚粉揚げ
旬彩天婦羅2種盛り

握り寿司3種盛り 留椀

旬の果物2種盛り

中国料理

中華前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

蟹の手の揚げ物

鮑のクリーム煮

和牛サーロインの麻辣ソース

海鮮入り炒飯

新鮮フルーツ入り杏仁豆腐

エッグタルト

和洋中折衷料理

中華前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれスープ

お造り3種盛り あしらい一式

海老と鱈の美甚粉揚げ 旬彩天婦羅2種

国産牛サーロインステーキ ソースポワブルヴェール
ポテトピューレを詰めたマッシュルームのフライ添え

握り寿司3種盛り 留椀

本日のデザート コーヒー



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。



【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

