

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ SPRING ～

ご宴会場にて 10名様より

2025

2025

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・消費税・サービス料込

7,500 円コース

和洋中折衷料理

8,500 円コース

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/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

【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





SPRING MENU



¥7,500 コース

和洋中折衷料理

春の小鉢3種盛り合わせ
 五目入り卵スープ
 御造り2種盛り合わせ あしらい一式
 点心盛り合わせ
 牛サーロインステーキ
 温かいポテトサラダと温野菜添え
 粒マスタードソース
 マーボーかけご飯
 本日のデザート
 コーヒー

¥8,500 コース

和洋中折衷料理

春の小鉢2種と鮪山かけ あしらい一式
 中華風コーンスープ
 あんこうの海老すり身揚げ
 三元豚角煮 新じゃが芋 人参 青味
 牛サーロインステーキ
 リヨネーズポテトと温野菜添え
 白ワインビネガーソース
 叉焼入り炒飯
 本日のデザート
 コーヒー

¥10,000 コース

西洋料理

季節野菜と帆立 小海老のファルス
 サラダ仕立て
 サフランマヨネーズ添え
 緑黄野菜入りコンソメスープ
 鯛のポワレ 大根のブレゼ添え
 キャビア ポワロ葱と
 トマトのクリームソース
 国産牛サーロインステーキ
 季節の野菜添え
 トリュフとモリーユ茸のソース
 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
 御造り3種盛り合わせ あしらい一式
 鯖西京焼き 花蓮根
 三元豚角煮
 新じゃが芋 人参 青味
 茶蕎麦 薬味
 海老天婦羅添え
 旬の果物2種盛り合わせ

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
 海老春巻き 2色ソース
 ホタテのクリーム煮
 牛肉と野菜の炒め
 叉焼入り炒飯
 新鮮フルーツ入り杏仁豆腐

和洋中折衷料理

中華前菜盛り合わせ
 蟹肉入りふかひれスープ
 御造り3種盛り合わせ あしらい一式
 鯛のポワレ 大根のブレゼ添え
 ポワロ葱とトマトのクリームソース
 牛サーロインステーキ 季節の野菜添え
 モリーユ茸のソース
 茶蕎麦 薬味
 漬け鮪握り寿司
 杏仁豆腐 エッグタルト



Okura
CHIBA HOTEL



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。