

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。