

# ブツフェプラン



**プランA**  
**6,500 円**

**プランB**  
**9,000 円**

一緒に飲み放題もどうぞ!

**2,500 円**  
(2時間フリードリンク)

- ビール      ワイン (赤・白)      焼酎 (麦・芋)
- ウィスキー      ノンアルコールビール
- オレンジ      ウーロン茶



飲み放題は、2,800円コース、1,600円コースもございます。

※表記プランは、いずれも室料・消費税・サービス料を含むお一人様あたりの総額表記料金でございます。  
※プランは2時間のご利用とさせていただきます、時間超過の場合は30分につきご利用会場の通常室料の4分の1および飲み物の実費料金を頂戴いたします。

2024年3月～



オークラ千葉ホテル

[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



# 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。