

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ AUTUMN ～

ご宴会場にて 10名様より

2024

2024

9/1 ~ 11/30

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/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



AUTUMN MENU



¥7,000 コース

A 和洋中折衷料理

旬の小鉢3種盛り合わせ

中華風コンソープ

お造り2種盛り あしらい一式

点心盛り合わせ

牛サーロインステーキ

赤ワインとマッシュルームのクリームソース

鮭炒飯

本日のデザート

コーヒー

B 和洋中折衷料理

旬の前菜5種盛り合わせ

茸と卵のスープ

鴨の海老すり身揚げ

焼き胡麻豆腐 いくら 亀甲あん

牛サーロインステーキ

ソースシャスール

麻婆かけご飯

本日のデザート

コーヒー

¥8,500 コース

西洋料理

帆立貝柱と小海老、生ハムのアンブリケ
ピペラード入りカレーソース

ベーコンとパルメジャーノの
クロッカ入り 蕪のポタージュ

鯛のポワレ 茸のクリームソース

牛サーロインステーキ
ポテトのブルーランジェグラタン
ソース ヴァンプランビネガー

本日のデザート

コーヒー

パン

日本料理

旬の前菜5種盛り合わせ

お造り2種盛り あしらい一式

旬魚の柚香焼き

秋の実甘露煮 はじかみ

一口栗おこわ 銀箔 三つ葉

豚角煮大根 煮玉子
からし 紅葉人参 青味

茸としらすのせいろきしめん 薬味

林檎ムース 巨峰 セルフイーユ

中国料理

中華前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

白身魚の海老すり身揚げ

ホタテのクリーム煮

牛肉の黒胡椒炒め

鮭炒飯

杏仁豆腐

和洋中折衷料理

旬の前菜5種盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

海老春巻き 2色ソース

豚角煮大根 煮玉子 からし 紅葉人参 青味

牛サーロインステーキ
茸とマッシュポテトのグラチネ
コルニッションとマデラワインのソース

鮭炒飯

いちじくのタルト ミントのソース添え

コーヒー



AUTUMN MENU



¥10,000 コース

西洋料理

3種のオードブルバリエ

かぼちゃのポタージュ
レンズ豆のアクセント

舌平目と帆立貝柱
ロンドルデミアングレイズ
ピスタチオのクリームソース

牛サーロインステーキ
ゴルゴンゾーラのニョッキ添え
ソースポワブルヴェール

本日のデザート

コーヒー

パン

日本料理

旬の前菜5種盛り合わせ

お造り3種盛り あしらい一式

焼き胡麻豆腐
いくら 亀甲餡 三つ葉

根菜と海老の煎り出汁
青唐 レモン 旨出汁

国産牛のグリル朴葉味噌掛け
刻み生野菜 鴨治葱 浅月

握り寿司3種盛り 留椀

秋の果物2種盛り
白ワインジュレ掛け セルフィーユ

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

根菜と海老の煎り出し汁 青唐 レモン 旨出汁

国産牛サーロインステーキ
栗とポテトのアラクレーム
ソースペリグー

握り寿司3種盛り 留椀

リンゴのカラメリゼ パイ包み焼き
アイスクリーム添え

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。


Okura
CHIBA HOTEL

【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

