

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

国産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。



【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

