

忘

年

会

期間 2024 12/1(日)~12/31(火)

ブッフェ コース 30名様より

¥6,500

和洋 和 洋中 いずれかお選びください
※食べ放題ではございません。

着席 コース 10名様より

¥7,500

和 洋 中 折衷料理
※人数に満たない場合は、別途室料を頂戴いたします。

お飲物 プラン 2時間フリードリンク

¥2,500

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



¥2,800

- ・ビール
- ・焼酎(芋・麦)
- ・日本酒
- ・紹興酒
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ウイスキー
- ・ワイン(赤・白)
- ・冷酒
- ・カクテル3種
- ・オレンジ
- ・ジンジャーエール

※表記プランは、いずれも室料・消費税・サービス料を含みます。

【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



オークラ千葉ホテル





Menu



ブツフェコース 30名様より

和洋・和中華・洋中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。※すべてコーヒー付きです。

中華

点心盛り合わせ
から揚げ
春巻き
海老のチリソース
酢豚
麻婆豆腐
ホタテのクリーム煮
あんかけ焼きそば
本日の炒飯
杏仁豆腐

和食

数の子亀甲漬け
塩匂豆
里芋柚子味噌田楽
やきとり2種盛り合わせ
若筍茶碗蒸し 銀あん
天蕪と鰯のスープ煮
海老と野菜の天婦羅盛り合わせ
握り寿司3種 ガリ
あおさ 木の子そば 薬味
落花生プリン
きな粉わらび餅
イチゴ小倉最中

洋食

オードブルバリエーション
ミックスサンドイッチ
生ハムのニース風サラダ
ホタテのムニエル グルノーブル
白身魚ロースト トマトソース添え
チキンソテー シュプリームソース
冬野菜のミートグラタン
フルーツ盛り合わせ
デザート盛り合わせ

着席コース 10名様より

和洋中折衷

冬の小鉢3種盛り合わせ
海鮮卵スープ
ホタテの海老すり身揚げ
蟹茶碗蒸し 三つ葉 占地 小芋
牛サーロインステーキ
ピクルスとマッシュルーム入りマデラソース
鮭と高菜の炒飯
本日のデザート コーヒー