

# 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 和中 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