

オークラ千葉ホテル

SEASONAL PARTY PLAN

～ WINTER ～

ご宴会場にて 10名様より

2024

2025

12/1 ~ 2/28

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

7,500 円コース

和洋中折衷料理

8,500 円コース

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



WINTER MENU

¥7,500 コース

和洋中折衷料理

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

¥8,500 コース

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

鴨肉の海老すり身揚げ

カレイと根菜の煮おろし 柚子 三つ葉

牛サーロインステーキ

ピクルス入りマルサラ酒ソース

マーボーかけご飯

本日のデザート

コーヒー

¥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

ロンデ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

ポワブルヴェールソース

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

若筍 柚子 三つ葉

旬の御造り3種盛り あしらい一式

国産牛のグリル 野菜味噌掛け

舞茸天婦羅

天蕪と鰯 帆立のスープ煮

冬子椎茸 柚子胡椒 青味

とろろ昆布焼きおにぎり茶漬け

イクラ 薬味 香の物

苺白玉あんみつ 黒みつ

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

旬の御造り3種盛り あしらい一式

天蕪と鰯 帆立のスープ煮

冬子椎茸 柚子胡椒 青味

牛サーロインステーキ フランス産モリーユ茸のソース

季節のフルーツ入り杏仁豆腐 エッグタルト

コーヒー

パン



Okura
CHIBA HOTEL



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。