

WINTER PARTY PLAN


Hotel Okura
TOKYO BAY



ウィンターパーティープラン
2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)



集う人すべてに、驚きと感動を—。

アニバーサリーホテルとして、その想いを大切にしてお料理の数々を
パーティープランに盛り込みました。料理長がおすすめする献立のほか
特別メニューのご相談も別途承ります。



趣や広さの異なる
3つのパーティールーム
用途や人数に応じて
お選びいただけます。



クラウンボールルーム(577㎡)



ヴィクトリアルーム(332㎡)



マーガレットルーム(130㎡)

30名様より
承ります

カジュアルに会話を楽しみたい立食スタイルのパーティーに 洋食buffetプラン

お一人様：¥12,500

◆ 冷製料理

オードブル 3バリエーション
スモークサーモントラウトとシーフードのマリネ
チーズ各種にドライフルーツを添えて
バラエティサンドイッチ
グリーンサラダ&スティックサラダとディップソース
フルーツ盛り合わせ

デザート各種
コーヒー

◆ 温製料理

ローストビーフとビーフステーキの食べ比べ
鶏肉のソテーディアル風 香草風味
シーフードブラッター ソースポアロー
フライ各種の盛り合わせ
シェフのおすすめパスタ
ニョッキのミートソースグラタン
“ボトフ” 和風仕立て
中華点心

お一人様：¥10,000

◆ 冷製料理

オードブル 2バリエーション
スモークサーモントラウトのカルパッチョ
チキンコンフィのサラダ仕立てに生ハムを添えて
バラエティサンドイッチ
サラダバー 3カインド
ミックスフルーツのマチャドニア

デザート各種
コーヒー

◆ 温製料理

ビーフステーキと温野菜 和風ソース
ボークジンジャー きのこピラフ添え
鶏肉のトマト煮込み 香草風味
フライ各種とフライドポテト
シーフードのショートパスタ
シェフおすすめ カレー&ライス
魚介とマカロニグラタン
中華点心

20名様より
承ります

着席スタイルでくつろぎながら、大皿料理をにぎやかにシェア 洋食卓盛りプラン

お一人様：¥10,000 / ¥12,500

◆ 詳しくは担当者にお問い合わせください。

20名様より
承ります

オークラが誇る味を着席スタイルで贅沢に 洋食正餐プラン

お一人様：¥15,000

シーフードマリネと野菜にコンソメゼリーを纏わせて

カボチャのクリームスープ パイ包み焼き

真鯛の白ワイン蒸し “ガリラア風”

お口直し りんごのグラニテ

和牛モモ肉 “イチボ” のグリル 和風ソース 温野菜

ホワイトチョコレートに赤い果実のジュレを忍ばせ

ピスタチオのアイスクリームを添えて

コーヒー

パンとバター



お一人様：¥13,000

赤身マグロのタルタル サラダ仕立て イシルと青葱の 2 種ソース *

または

一口前菜 2 種盛り合わせ *

ジャガイモと人参のクリームスープ

ブリのソテー バターソースに生姜のアクセント

お口直しのグラニテ

牛肉のポワレ グリエールチーズの “フォワイヨ” ソース・フンドヴォー 温野菜

クラシックショコラに苺のアイスクリームを添えて

コーヒー

パンとバター

◆ オードブルは *印のメニューより、いずれか一品をお選びいただけます。



お一人様：¥11,000

スモークサーモントラウトのカルパッチョ プチサラダ

オニオンスープにバゲットチーズトーストを浮かべて

白身魚と海老のソテー クラムクリームソース香草の香り

ビーフシチューと野菜のパイ包み焼き

シャルロットカシス 赤い果実とともに

コーヒー

パンとバター

20名様より
承ります

本格広東料理を贅沢に
盛り込んだプラン

中国料理正餐プラン



お一人様：¥13,000 お一人様：¥11,000

- | | |
|---------------|-----------|
| 3種前菜盛り合わせ | 2種前菜盛り合わせ |
| 五目入りふかひれスープ | コンスープ |
| 2種点心盛り合わせ | はるまき |
| 牛肉のオイスターソース炒め | 鶏肉と野菜の炒め |
| 海老のマヨネーズソース | 海老のチリソース煮 |
| 五目入りレタス炒飯 | 五目炒飯 |
| レモン入り杏仁豆腐 | 杏仁豆腐 |

20名様より
承ります

山海の味覚を盛り込んだ
雅な会席料理でおもてなし

和食会席プラン



お一人様：¥13,000

先附／お碗／お造り／焼八寸／合肴／煮物／
お食事／水菓子

◆ 献立は、お客様のご要望にあわせて
「和食レストラン 羽衣」の料理長がご提案いたします。
詳しくは担当者にお問い合わせください。

2時間飲み放題ドリンク付

～ 全プラン共通 ～

- | | |
|-------------|-------------|
| 瓶ビール | ◆ +¥500 にて |
| ノンアルコールビール | 焼酎、日本酒、 |
| ワイン（赤・白） | 紹興酒のうちから |
| ウイスキー | 2種類を追加できます。 |
| カクテル（3種） | |
| ソフトドリンク（4種） | |



パティシエのこだわり
デザートは、一つひとつ心を込めてお作りしています。
宴席を盛り上げるスペシャルスイーツのご注文も承ります。



ご宴会に特別な景品を（オプション有料）
ご要望に応じて、ホテルの宿泊券やレストラン券などを
ご用意しております。詳しくは担当者までご相談ください。



大好評!

行き帰りのご心配がない
バスの送迎サービスについては
担当者にお問い合わせください。



ホテルオークラ 東京ベイ

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1-8
TEL.047(355)3333(代表)
<https://www.okuratokyobay.net/>

ホテルオークラ東京ベイ

検索



お問い合わせ・ご予約はセールス課まで

TEL.047(355)3380(直通)

●表示料金はお一人様の料金です。料理、飲み物、会場使用料のほか、消費税、サービス料が含まれております。●ご宴会は2時間までとさせていただきます。●仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。●本誌掲載のメニューは、国内産のお米を使用しております。●写真はすべてイメージです。●メニュー内容は別途ご提案いたします。詳しくは担当者にお問い合わせください。●ご飲食後、お車の運転をされる方へのアルコールの提供はいたしかねます。