Hotel Okura

ホテルオークラエンタープライズ

パーティープラン

※写真はイメージです。

洋食ブッフェメニュー　お一人様 6,600円（税込）　30名様～

冷製料理

- 3種冷前菜
- スモークサーモン
- チーズ盛り合わせ
- ポテトサラダ
- 冷製蕎麦

温製料理

- ビーフステーキ
- チキンのグリエ
- ミニハンバーグ
- 白身魚の香味焼き
- シーフードソテー
- フライの盛り合わせ
- マカロニグラタン
- オムレツ
- 野菜カレー

デザート

- フルーツ取り合わせ

ブッフェメニューの一例

中華ブッフェメニュー　お一人様 6,600円（税込）　25名様～

- 中華冷前菜・春巻
- 蒸し点心盛り合わせ
- 鶏の唐揚げ
- 海鮮料理
- 肉料理
- 酢豚
- 海老のチリソース煮
- 五目焼きそば
- 五目チャーハン
- 杏仁豆腐

折衷ブッフェメニュー　お一人様 6,600円（税込）　50名様～

折衷ブッフェメニューは50名様以上から承ります。
30～50名様にて折衷ブッフェご希望の場合はご相談くださいませ。
ご予算に応じてご提案させていただきます。

カクテルブッフェメニュー　お一人様 3,850円(税込)　30名様～

・トマトと生ハムのブルスケッタ
・スモークサーモン
・チーズ盛り合わせ
・ベジタブルステック　ツナのディップ
・キッシュロレーヌ
・チキンフリット
・シーフードペンネ
・ポテトチップス＆ポッキー
・プチケーキ

飲み放題のご案内

2,200円(税込)～ご予算に応じて飲み放題プランをご用意しております。
利用時間・ご提供アイテムによって、プラン作成させていただきます。

ご提供可能アイテム：瓶ビール ／ ワイン(赤・白) ／ ウィスキー ／ 焼酎
オレンジジュース ／ 烏龍茶

※別途実数計算にてスパークリングワインのご提供も可能でございます。

各種追加オプション

別途 温製料理（事前注文のみ）の御追加、寿司桶1桶11,000円(税込)～、装花27,500円(税込)～のご注文も可能でございます。その他、ご予算、人数、宴会内容に合わせてご対応させていただきますのでご相談のみのご連絡もなんなりとお問い合わせください。

・季節の食材を吟味、厳選しておりますので、時期により掲載内容と異なる場合がございます。ご了承くださいませ。
・記載ビュッフェメニューはお料理のみの価格となります。
・表記の料金に別途10%のサービス料を加算させていただきます。
・別途、諸経費（人件費）を申し受けますので予めご了承くださいませ。

ご予約に関して

・講演会や表彰式などの催し後の懇親会に関しましては2部屋のご予約が必要となります。
また懇親会会場に関しましては3時間の枠にてご予約を頂戴しております。
開催内容によって同部屋開催可能な場合もございますのでご予約時にお問い合わせください。

キャンセル料に関するご案内

・ご注文は20日前までにお申しつけください。（数量の変更につきましては土・日・祝日を除く2日前までにお願いします）
・20日前ご予約確定後、利用当日の10日前までお見積り額50%、9日前から前日まで80%、
当日は100%のキャンセル料をキャンセル規定とさせていただきます。
・お部屋代のキャンセル料は、以下の通りになります。

	3ケ月前	1ケ月前	1週間前	前日	当日
コンファレンスルームA（A-1・A-2）・B・C	20%	50%	100%	100%	100%
ミーティングルームA・B・C及び控室1・2・3			50%	100%	100%

Hotel Okura

ホテルオークラエンタープライズ

コースプランのご案内

歓送迎会や忘新年会・祝賀会などのビジネスシーンに、シェフのコース料理をご提供します。ご予算に合わせて様々なご要望にお応えします。

メイプルコース　お一人様　6,600円（税込）　15名様～40名様

＜メニュー例＞

生ハムとラタトゥイユ　ウッフ・モレを添えて

本日のスープ

本日の魚料理

ローストポーク　プラムのコンポートと赤ワインソース

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

チェルシーコース　お一人様　8,800円（税込）　15名様～40名様

＜メニュー例＞

パテドカンパーニュとドライイチジクのコンポート

南瓜のポタージュ

鮪ホホ肉のソテー　タプナードソース

牛肉の低温料理　赤ワインソース

クレーム・ブリュレとミルクのアイスクリーム　フルーツ添え

コーヒーまたは紅茶

飲み放題のご案内

2,200円（税込）～ご予算に応じて飲み放題プランをご用意しております。
利用時間・ご提供アイテムによって、プラン作成させていただきます。

ご提供アイテム：瓶ビール / ワイン（赤・白）/ ウィスキー / 焼酎
オレンジジュース / 烏龍茶

※別途実数計算にてスパークリングワインのご提供も可能でございます。

ご予約に際しての留意点

・季節の食材を吟味、厳選しておりますので、時期により掲載内容と異なる場合がございます。
ご了承くださいませ。

・記載コースメニューはお料理のみの価格となります。

・表記の料金に別途10%のサービス料を加算させていただきます。

・別途、諸経費（人件費）を申し受けますので予めご了承くださいませ。

・ご相談のみのご連絡もなんなりとお問い合わせください。

ご予約に関して

・お料理・お飲み物とは別に懇親会会場の会場費を申し受けます。
詳細に関しては下記問い合わせ先まで、お問い合わせください。

・講演会や表彰式などの催し後の懇親会に関しましては2部屋のご予約が必要となります。
また懇親会会場に関しましては3時間の枠にてご予約を頂戴しております。

キャンセル料に関するご案内

・ご注文は20日前までにお申しつけください。
（数量の変更につきましては土・日・祝日を除く2日前までにお願いします）

・20日前ご予約確定後、利用当日の10日前までお見積り額50%、9日前から前日まで80%、
当日は100%のキャンセル料をキャンセル規定とさせていただきます。

・お部屋代のキャンセル料は、以下の通りになります。

	3ケ月前	1ケ月前	1週間前	前日	当日
コンファレンスルームA（A-1・A-2）・B・C	20%	50%	100%	100%	100%
ミーティングルームA・B・C及び控室1・2・3			50%	100%	100%

【お問い合わせ】 03-3348-6513< 受付時間 9：00 ～ 17：00（日・祝定休）>