

ホテルオークラ東京ベイ

オリジナルパーティープラン

2025年4月1日 ～ 2026年3月31日



オークラならではの洗練されたサービスと
バラエティ豊かなお料理の数々をお楽しみください。

プランのご案内

2時間制

※各プラン20名様より承ります。（洋食ブッフェは30名様より）

¥9,500プラン

洋食ブッフェ

正餐料理

（フランス料理・中国料理）

¥11,500プラン

洋食ブッフェ

正餐料理

（フランス料理・中国料理・和食会席）

¥13,500プラン

洋食ブッフェ

正餐料理

（フランス料理・中国料理・和食会席）

飲み放題アイテム

ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、カクテル3種、焼酎、日本酒、
ソフトドリンク（ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース）、ノンアルコールビール

オプションのご案内

お子様用メニュー（お一人様）

- お子様ブッフェ ¥5,000
※洋食ブッフェを30名様以上ご利用時に、
お子様10名様より承ります。
- お子様ランチ（小学3年生以下）
¥3,630 / ¥6,050
- お子様コース（小学4年生以上）
¥6,050 / ¥8,470

料理オプション（お一人様）

- ローストビーフ ¥2,178～
※20名様以上にて承ります。
- 寿司（3貫） ¥2,420～
- 天ぷら盛り合わせ ¥2,178～
- 蕎麦 ¥847
※20名様以上にて承ります。
- デザートブッフェ ¥2,420～
※平日限定
（土・日および12月に関しては要相談）
※30名様以上にて承ります。

飲み物オプション（お一人様）

- 飲み放題30分延長 ¥605
- 乾杯用スパークリングワイン（1杯） ¥605



※料金には料理、飲み物、会場費（2時間）、音響照明費（マイク2本含む）、消費税、サービス料が含まれております。その他、オプション等のご料金には、消費税、サービス料が含まれております。※ご飲食後、お車の運転をされる方へアルコールのご提供はいたしかねます。※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。※パーティープランでは、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。



-ご予約・お問い合わせ-
ホテルオークラ東京ベイ
セールス&マーケティング部
TEL.047（355）3380（直通）

オリジナルパーティープラン Original Party Plan



メニューサンプル

洋食buffet ¥9,500プラン

<冷製料理>

オードブルの小鉢盛り
白身魚のエスカベッシュ オレンジ風味
チキンコンフィのサラダ仕立て
バラエティサンドイッチ
サラダバー

<温製料理>

ビーフステーキと野菜の盛り合わせ
鶏肉のカチャトーラ ローズマリーの香り
魚介の“フリカッセ風”クリーム煮
唐揚げとフライ盛り合わせ
ポークジンジャー きのことピラフ添え
白身魚のパートブリック包み焼き
ラザニアの2色ソース焼き
シェフのおすすめパスタ
“スパイシーカレー”

プチデザート各種
コーヒー

洋食buffet ¥11,500プラン

<冷製料理>

オードブル各種
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
パニーニのサンドイッチ
スティックサラダ
フルーツのマチュドニア アマレットの香り

<温製料理>

ローストビーフとビーフステーキの食べ比べ
豚肉のグリルにポテトグラタンを添えて
鶏肉の香草風味焼きに温野菜
シーフードグラタン サフラン風味
“フィッシュ・クラブ・ケーキ”
ビーフストロガノフ バターライス添え
白身魚と海老のポワレ 野菜のトマト煮とともに
キッシュロレーヌ
シェフのおすすめパスタ
中華蒸し点心

デザート各種
コーヒー

正餐料理（フランス料理） ¥9,500プラン

一口前菜 2種盛り合わせ
野菜のスープ
魚介のパバロア仕立て シェリー酒風味の野菜ソース
牛肉の赤ワイン煮込み パイ包み焼き
苺のシャルロットに赤い果実を添えて
コーヒー
パンとバター

正餐料理（フランス料理） ¥11,500プラン

オードブル3種盛り合わせ
野菜のクリームスープ 温製または冷製
（※その時期のおすすめをご提案いたします。）
サーモントラウトマリネのソテー タブナードソース レモンの香り
お口直し りんごのグラニテ
牛肉のポワレ マティニオン風 フォンドヴォーソース 温野菜
赤い果実のシャルロットにバニラアイスクリームを添えて
コーヒー
パンとバター

正餐料理（フランス料理） ¥13,500プラン

一口のお楽しみ 2種盛り
魚介マリネのサラダ仕立てにトマトのクーリ添え
オークラ伝統のコンソメスープ 温製または冷製
真鯛ファルシーのヴァプール 香草とトマトのクリームソース
お口直し レモンのグラニテ
牛サーロインのグリル 赤ワインソースまたは和風ソース 温野菜
チェリージュビレ バニラアイスクリームとともに
コーヒー
パンとバター

そのほか、オークラ伝統の広東料理を贅沢に盛り込んだ
中国料理正餐プランや、山海の味覚を盛り込んだ雅な
和食会席プランも承ります。

※料金には料理、飲み物、会場費（2時間）、音響照明費（マイク2本含む）、消費税、サービス料が含まれております。
※ご飲食後、お車の運転をされる方へアルコールのご提供はいたしかねます。※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。※パーティープランでは、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。