



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

B プラン オンテーブルビュッフェ料理



[冷製料理]

帆立貝のタルタル仕立て カクテル
マリネサーモンの白胡麻風味 春のサラダ仕立て
鶏むね肉の低温調理 取り合わせ茸のマリネ添え グリーンマスタードソース

[温製料理]

ムール貝のサルサ 香草パン粉焼き
的鯛のソテー ラタトゥイユ添え 香草フリット
菜の花とベーコンのスパゲッティ ペペロンチーノ
牛肩ロース肉のステーキ 粒マスタードソース

[お食事]

ちらし寿司

[フルーツ・デザート]

季節のフルーツ盛り合わせ
ファーストリゾートスイーツコレクション

※食材の仕入れ状況等により予告なく変更する場合がございます。