



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Aプラン 日本料理



[八寸]

季節の前菜盛り合わせ

菜花の浸し 豌豆豆腐旨出し餡

ポイル蚩烏賊黄身酢かけ 鱮木の芽味噌焼き 二身椎茸薄衣揚げ
煮穴子桜寿司 空豆翡翠煮 花びら百合根

[吸物]

若竹椀

こごみ 木の芽

[お造り]

鯛・鮪・鮡の酒蒸しお造り盛合わせ

あしらい一式

[煮物]

金目鯛の煮付け

管牛蒡・独活・タラの芽 針葱 木の芽 桜人参

[焼物]

和牛ロースのスキ焼き 御歳玉子添え

アスパラ 桜麩 栗麩 長芋

[食事]

鯛赤飯

金粉・黒ゴマ

[留椀]

赤出汁

豆腐・葱・海苔

[香の物]

春キャベツの浅漬け

[甘味]

黒砂糖のわらび餅と季節のフルーツ

黒蜜 小豆

※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。