



Tokyo Bay Maihama Hotel  
First Resort

## Aプラン 会席料理(竹)



### 【前菜】

小鉢三種

青菜浸し 南蛮漬け 胡麻豆腐

### 【温物】

海老と茸の茶碗蒸し

海老・占地・三つ葉

### 【お造り】

御造り盛合わせ

あしらい一式 サーモン・帆立

### 【揚物】

太刀魚と茄子の揚げ出し餡かけ

里芋・針葱

### 【焼物】

豚腹の甘辛味噌焼き

薩摩芋・かぼちゃ・獅子唐 ホウバ

### 【食事】

茸の炊き込みご飯

赤出汁 豆腐・葱・なめこ 山椒粉

香の物 大根・胡瓜

### 【水菓子】

季節のフルーツ

メロン

※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。