



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Bプラン 会席料理(松)



【前菜】

小鉢三種

柿の白和え 春菊と茸のお浸し サーモン奉書巻黄身酢かけ

【温物】

鶏と百合根の茶碗蒸し

銀杏

【お造り】

御造り三種盛合わせ

あしらい一式 鯛・鮪・帆立

【煮物】

的鯛と秋野菜の揚げ煮

里芋・茄子・かぼちゃ

【焼物】

国産牛肉の朴葉焼き

薩摩芋・舞茸・獅子唐 ホウバ

【食事】

厳選寿司 5種盛り合わせ

(例)鯛・鮪・サーモン・海老・巻物

がり 赤出汁

【水菓子】

季節のフルーツ

柿・梨・無花果

※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。