



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Aプラン ビュッフェ料理



[冷製料理]

魚介類と彩野菜のサラダ仕立て 和風ドレッシング
スモークサーモンのババロア イクラ添えカクテル
鶏モモ肉と茸のガランティーマヌ ドライフルーツ添え
生ハムと焼き茄子のテリーヌ グリーンマスタードソース
パテ・ド・カンパーニュ 彩り野菜のピクルス
コールドビーフと野菜のバゲットサンドウィッチ

[温製料理]

魚介類のナージュ仕立て サフラン風味のバンブランソース
舌平目のムニエル ブールノアゼット ローストしたアーモンドとケッパー添え
取り合わせ茸のクレーム ペンネ
鴨胸肉のロースト オレンジソース
豚フィレ肉のカツレツ ミラネーゼ
牛フィレ肉のロースト 白胡麻と月桂樹の葉の香り グレビーソース
牛細切りガーリックピラフ

[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。