



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Aプラン 会席料理



【八寸】

季節の五種盛り合わせ

法蓮草の浸し真砂和え / 嶺岡豆腐 旨出し餡 / 煮穴子小袖寿司
銀鱈柚庵焼き 酢橘 / サーモン奉書巻き黄身酢かけ

【温物】

スープ代わりのフォワグラ茶椀蒸し 人参と鱻鱈あんかけ

【お造り】

鯛・本鮪・烏賊の盛り合わせ

花穂 山葵 赤芽

【煮物】

金目鯛の煮付け

大根 焼き葱 梅人参 加文字葱 里芋

【焼物】

国産牛ロースのすき焼き

焼き豆腐 絹さや 梅麩

【食事】

青海苔雑炊

浅利時雨煮

漬物盛り合わせ

【甘味】

特製杏仁豆腐

小豆と季節のフルーツ添

※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。