



Tokyo Bay Maihama Hotel  
First Resort

## Bプラン 会席料理



### 【前菜】

前菜盛り合わせ

落花生豆腐と鮪の燻製ピーナッツ味噌かけ / 海老と貝類の煮凝り / 海苔新丈五色あられ揚げ  
牛肉アスパラロール焼き / 平目とサーモンの市松脛 / 合鴨ロース煮 蓮根チップ

### 【吸物】

蟹新丈清汁仕立て

舞茸 芽蕪 柚子

### 【お造り】

虎河豚薄造りと本鮪平造り ポン酢 酢橘

あしらい一式

### 【焼物】

真鯛の油焼き 菜葉の煮浸しととろろ昆布添え

梅肉 アスパラ

### 【煮物】

国産牛ロースの治部煮

里芋 水菜 粟麩 梅人参

### 【食事】

国産豚と高菜の炊き込み御飯

留碗・赤出し味噌汁

漬物盛り合わせ

### 【甘味】

黒糖わらび餅と季節のフルーツ 黒蜜

※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。