



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

懐石料理 A (春)



[八寸]

季節の五種盛り合わせ

白ずいき梅肉和え 花びら百合根
ポイル蛸烏賊 黄身酢かけ
浅利と筍のかぐや寿司
桜海老揚げつみれ
空豆翡翠煮

[吸物]

若竹椀

玉子豆腐 木の芽

[お造り]

初鯉 墨烏賊

水前寺海苔 浜防風

[合肴]

蛤の茶椀蒸し

雲丹 生海苔餡

[焼物]

国産牛のステーキ

牛蒡バルサミソースと針牛蒡添え

[強肴]

筍旨煮 飯蛸艶煮

色煮蒟 桜麩 鯛の子 木の芽

[食事]

豚と新生姜の炊き込み御飯

留椀・田舎味噌汁

漬物盛り合わせ 春キャベツ・胡瓜浅漬け 昆布有馬煮

[甘味]

杏仁豆腐 小豆と苺添え

カスタードとバナナの春巻き

※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。