



Tokyo Bay Maihama Hotel  
First Resort

## 懐石料理 B (春)



### [ 前菜 ]

#### 季節の七種盛り合わせ

うすい豆腐寄せ 雲丹 花びら百合根  
蛸烏賊沖漬け  
蛤と筍の木の芽味噌和え  
煮穴子桜寿司  
太刀魚木の芽焼き  
稚鮎化粧揚げ  
空豆翡翠煮

### [ 吸物 ]

#### 油目葛打ち清汁仕立て

車海老 蕨 木の芽

### [ お造り ]

#### 三種盛り合わせ

桜鯛へぎ造り 本鮪 赤貝  
水前寺海苔 浜防風

### [ 合肴 ]

フォワグラ茶わん蒸し鱧鰯あんかけ

### [ 焼物 ]

和牛ロース香味焼き焼き野菜添え チリ酢添え  
筍 南瓜 牛蒡 蓮根 赤甘唐辛子 クレソン

### [ 止肴 ]

平目昆布めと春野菜の脍巻き 黄身酢  
菜花 タラの芽 うるい パプリカ

### [ 食事 ]

桜海老釜炊き御飯  
留椀・赤出し味噌汁  
漬物盛り合わせ 春キャベツ・胡瓜浅漬け 昆布有馬煮

### [ 甘味 ]

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。