



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Cプラン コース料理



Charlotte de Rouget et Saint-Jacques Quenelle aux Salades de Printemps
糸ヨリ鯛と帆立貝のムースのシャルロット仕立て 春野菜のサラダ添え

Velouté de Chou-Fleur au Huile de Curry
カリフラワーのヴェルテ カレー風味のオイル

Pavé de Espadon Grillé au Tappenade de Niçoise et Fleurs de Colza
カジキマグロのグリエ ニース風タッパーナード 菜の花添え

Filet de Bœuf Poêlé au Croûte d' Armoise Gratin Sauce Madère , Plantes Sauvages
Comestibles
牛フィレ肉のポワレ 蓬のクルートのセグラタン仕立て マディラソース 旬の山菜添え

Dessets de Maison
ホテル特製デザート

Pain et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

※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。