



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Aプラン 日本料理



[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 人参と鱻鰯あんかけ

[お造り]

鯛・本鮪・烏賊の盛り合わせ
花穂 山葵 赤芽

[煮物]

旬の魚(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え

※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。