



Tokyo Bay Maihama Hotel  
First Resort

## Bプラン 日本料理



### [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膾  
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 栗麩 梅人參

### [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。