



Tokyo Bay Maihama Hotel  
First Resort

## Bプラン ビュッフェ料理



### [冷製料理]

黄色ピーマンのババロアと甘エビのカクテル  
真鯛のクリュ巾着包みとマリネサーモンの巾着包み 紅白盛り合わせ  
小海老とボイルエッグのトルティーヤロール  
鶏モモ肉とキノコのガランティースヌ グリーンマスタードドレッシング  
フォアグラのプディング イチジクのコンポート添え  
スモークサーモンとアボカドのバゲットサンドウィッチ

### [温製料理]

活けスズキのパイ包み焼 アンチョビ風味のブルブランソース  
舌平目のムニエル アーモンドとトマト入り焦がしバター  
蝦夷鮑と帆立、エリンギのソテー ココット仕立て  
茄子とミートソースのラザニア仕立て  
ジャークチキンと野菜のグリル  
国産牛のローストビーフ レフォール添え グレビーソース(カービングサービス)  
魚介類のパエリア サフラン風味 カタルーニャ風

### [フルーツ・デザート]

季節のフルーツ盛り合わせ  
ファーストリゾートスイーツコレクション

※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。