



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort

Aプラン ビュッフェ料理



[冷製料理]

タスマニア産サーモンのマリネ 彩り野菜のサラダ仕立て
烏賊とセロリのレモンマリネ クルミのロースト添え
千葉県産イワシとジャガイモのプレッセ 梅干しのクラスト
鶏むね肉の低温調理 グリーンマスタードドレッシング
モッツァレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ
コールドビーフと野菜のトーストサンド

[温製料理]

海老と彩野菜のアヒージョ
スズキのソテー ラタトゥイユ添え タップナードソース
スパゲッティー ジェノベーゼ 松の実のロースト添え
鶏モモ肉のロースト 粒マスタードのディアブル風
豚ロース肉のロースト パイナップルソース
牛細切り肉のソテー ニース風トマト煮込み

[お食事]

海老とマッシュルームのピラフ

[フルーツ・デザート]

季節のフルーツ盛り合わせ
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。