



Tokyo Bay Maihama Hotel  
First Resort

## Bプラン ビュッフェ料理



### [冷製料理]

帆立貝とズワイ蟹のカクテル アボカド添え  
ズッキーニで巻いたスモークサーモンのムース イクラ添え  
海老と烏賊のオレンジマリネ 彩りサラダ仕立て  
鶏もも肉と茸のガランティースヌ ドライフルーツ添え  
コールドビーフのロールサラダ 粒マスタードソース  
グリルチキンとチリソースのバゲットサンドウィッチ

### [温製料理]

取り合わせ貝類とエリンギ・アスパラガスのバジルソテー  
タスマニア産サーモンのムニエル 焦がしバターとアーモンドロースト  
リガトーニのボロネーズソース  
鴨胸肉のロースト 黒砂糖のキャラメリゼソース  
豚フィレ肉のベーコン巻きロースト オニオンクリームソース  
牛ロース肉のグリユ 季節野菜のロースト添え 赤ワインバター添え

### [お食事]

シーフードパエリア バレンシア風

### [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。