

# BUFFET PLAN

## A PLAN ¥5,500

季節野菜のサラダ  
紅茶鴨のハム盛り合わせ  
豚肉と島豆腐の特製ゴマポン酢  
洋風茶碗蒸し  
鶏もも肉のトマトソース煮  
シーフードグラタン  
じゃことキノコのペペロンチーノ  
鶏とごぼうの炊き込みご飯  
ソーセージ2種とフライドポテト  
デザート盛り合わせ

## B PLAN ¥6,600

季節野菜の生ハムサラダ  
鴨ハムの盛り合わせ  
国産鶏胸肉のレモンマリネ  
豚肉と島豆腐の特製ゴマポン酢  
蟹の冷製茶碗蒸し  
ジャガイモのニース風サラダ  
鶏もも肉のスパイシーロースト  
美ら島ポークと茸のペペロンチーノ  
鶏とごぼうの炊き込みご飯  
豚バラ肉のオープン焼き  
海老と根菜のグラタン  
デザート盛り合わせ

## C PLAN ¥8,800

刺身三種盛り合わせ 海ぶどう添え  
季節野菜のサラダ  
合鴨のタタキ バルサミソース  
生ハムの沖縄産バジルソース  
十六穀米の海鮮ちらし寿司  
黒豚のしゃぶしゃぶサラダ 特製ポン酢  
国産鶏胸肉のレモンマリネ  
美ら島ソーセージとトリュフポテト  
沖縄そばで気まぐれパスタ  
シェフ特製モチモチご飯  
タコス風2種のチーズ ペンネグラタン  
沖縄“粟国の塩”唐揚げ  
じっくり焼いたローストビーフ  
豚バラ肉のオリオンビール煮込み  
パティシエからの贈り物

## FREE DRINK

ビール/ワイン(赤・白)/ウィスキー/泡盛/カクテル/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶

プラン内には、料理・フリードリンク2時間が含まれます

※表示金額は消費税10%及びサービス料10%が含まれます。

※メニューは参考表記です。季節により食材や盛り付け、お皿の変更がございますのでご了承ください。

※パーティー承りにあたり最低保証料金を設けております。詳しくは担当までお問い合わせください。



CENTLEGENDA  
OKINAWA

お問い合わせ

【平日】10:00~19:00

0120-573-179