

# COURSE PLAN

## A PLAN

¥8,800

**Premier**  
生ハムと島豆腐のカプレーゼ

**Soupe**  
とうもろこしのスープ

**Poisson**  
旬魚のキュイズィネ  
トマトソース

**Viande**  
鴨のロティ

**Dessert**  
パティシエからの贈り物

コーヒー・紅茶

## B PLAN

¥10,000

**Premier**  
ニース風サラダ

**Soupe**  
野菜のガルビュール

**Poisson**  
真鯛のポワレ  
白ワインソース

**Viande**  
国産牛のロースト  
赤ワインソース

**Dessert**  
パティシエからの贈り物

コーヒー・紅茶

## C PLAN

¥13,200

**Premier**  
鮮魚のカルパッチョ

**Soupe**  
渡り蟹のビスクロワイヤル  
ソフトシェルクラブのフリットを添えて

**Poisson**  
真鯛と魚介のブイヤベース

**Granite**  
シェフ特製グラニテ

**Viande**  
特選牛のロースト  
トリュフソース

**Dessert**  
パティシエからの贈り物

コーヒー・紅茶

## FREE DRINK

ビール/ワイン（赤・白）/オレンジジュース/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