



THE LUIGANS SPA & RESORT
PARTY PLAN

2019 SPRING



ビュッフェパーティープラン
BUFFET PARTY PLAN



¥6,000~

ザ・ルイガンズ. のスタンダードビュッフェメニュー

- ザ・ルイガンズ.シェフサラダ コンディメント添え
- 九州産カンパチのカルパッチョ ライムとオリーブ
- 色彩トマトのモッツアレラのカプレーゼ
- 鶏胸肉のコンフィ ツナとケイパーのサルサ
- トルティーヤとアボガドのメキシカンディップ ワカモレ
- 魚介のセモリア粉フリット スパイス塩とレモン添え
- BLTバケットサンド
- 本日のスープ
- ザ・ルイガンズ.特製カレー
- ガーリックジャーマンポテト
- 本日のパスタ
- ハワイアンBBQポークパイ
- 鳥もも肉のグリル 雑穀コーンライス
- マンゴープリン
- ガトーショコラ
- 季節のフルーツタルト
- フルーツジュレ
- ラズベリーとライチのレイヤームース

※ビュッフェパーティープランは予算に応じたメニューのご用意も可能です

コースパーティープラン
COURSE PARTY PLAN



¥6,000

食材の良さを活かした伝統的なイタリアンコース

- COLD APPETIZER**
ザ・ルイガンズ. キヌアデトックスサラダ
- HOT APPETIZER**
志賀島野菜のミネストローネ
- FISH PLATE**
玄海産カンパチのソテー
ハーブ&レモン
- MAIN PLATE**
糸島豚とパイナップルのスパイスグリル
ライムを添えて
- DESSERT**
カタラーナ
パン
コーヒー・紅茶



¥7,500

旬の素材と九州の食材をふんだんに使った洋食コース

- COLD APPETIZER**
本日鮮魚のマリネ
九州の旬野菜 日向夏ヴィネグレット
- COLD APPETIZER**
あらごしとうもろこしの冷製スープ
- PASTA**
糸島豚のアラビアータ リングイネ
- FISH PLATE**
メカジキのグリル
カラーリボンサラダ サルモリーニョソース
- MAIN PLATE**
ザ・ルイガンズ. 特選牛ロースのタリアータ
- DESSERT**
黄色いフルーツのマチェドニア
パン
コーヒー・紅茶



¥10,000

季節の食材にこだわったシェフオリジナルの“和イタリアン”メニュー

- AMUSE**
九州食材をアミューズで
- COLD APPETIZER**
前菜3種盛り合わせ
カツオとアオリイカのお造り
甘鯛の鱗揚げ 唐墨かけ
合鴨の醤油煮 酢味噌和え
- HOT APPETIZER**
フォアグラのお寿司仕立て
赤酒ソース
- FISH PLATE**
オマール海老の山葵味噌焼き
セロリのお浸し
- MAIN PLATE**
国産牛ロースの網焼き 旬菜3種
とろみボン酢と青柚子胡椒
鰻と胡瓜の冷製五島うどん 山椒風味
- DESSERT**
八女抹茶のチーズケーキ
コーヒー・紅茶

ランチパーティープラン
LUNCH PARTY PLAN



コース **3,500円~**
 ビュッフェ **3,500円~**
 上記メニューにはお飲物は含まれておりません。
 [FREE DRINK] **2,000円**

FREE DRINK

ビュッフェプラン、コースプランにはフリードリンク(2時間)が含まれています



- ビール
- ワイン(赤・白)
- 焼酎(芋・麦・米・蕎麦)
- ウイスキー / ハイボール
- カンパリオレンジ / カンパリソーダ
- カシスオレンジ / カシスソーダ
- 日本酒 / 梅酒
- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- マンゴージュース
- グァバジュース
- コーラ
- ジンジャエール

PARTY PLAN 特典

20名様以上で貸切送迎バスをご用意
 ※福岡市内近郊まで無料送迎いたします。



ご予約・お問い合わせ

ザ・ルイガンズ. マーケティング & セールス
 TEL:092-603-2435 (10:00~19:00)
 MAIL:party-tlf@plandosee.co.jp

※上記金額にはすべて税金・サービス料が含まれております。
 ※ご利用時間は2時間となります。別途料金にてご延長も可能です。
 ※旬の食材を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます。
 ※ご利用は20名様以上10日前までのご予約制となります。