

SEASONAL MENU

2020.3.31-5.31

STANDARD COURSE

¥3,900

LUNCH COURSE ¥3,600 (魚料理がパスタに変更)

桜海老のシーザーサラダ

ごぼうのポタージュ

鯖のハーブソテー マッシュポテト添え

糸島豚のグリル 春野菜のロースト 桜塩

苺のセミフレッド

パン



OPTION

糸島豚を下記メニューへ変更いただけます

国産牛サーロイン (50g) + ¥1,800

アンガスビーフ (70g) + ¥500

STANDARD BUFFET

¥3,900

ザ・ルイガンズ・シェフサラダ

九州産カンパチのカルパッチョ レモンビネグレット

春キャベツのチャイニーズチキンサラダ

鶏胸肉のコンフィ ソイジンジャービネグレット

志賀島野菜のロースト バルサミコソース

明太パングラタン

本日のスープ

ザ・ルイガンズ・特製カレー

野菜とえびのフリット

本日のパスタ

ポークコンフィ マッシュポテトとルッコラ

鶏もも肉のカチャトーラ

マンゴープリン

苺のトライフル

デコボンのジュレ

チョコレートタルト

紅茶のシフォンケーキ



* 掲載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。

* ディナータイム (17:00 以降) のご予約の際は、別紙よりドリンクプランをお選びください。

* 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。

〈 ご予約・お問い合わせ 〉

ザ・ルイガンズ・スパ&リゾート

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