

SEASONAL MENU

2020.6.1-8.31

STANDARD COURSE

¥3,900

LUNCH COURSE ¥3,600 (魚料理がパスタに変更)

北海道ピュアホワイトコーンのスープ

イカとレモンのガーリックマリネ

太刀魚のソテー カボナータ

糸島豚のグリル ベッパーベルデソース

マンゴーのセミフレッド

パン 2 個



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 コンディメント添え

九州産カンパチのカルパッチョ レモンビネグレット

ロメインレタスのシーザーサラダ

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

イワシのベッカフィーコ

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

ベリーのトライフル

桃のジュレ

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。

* 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。

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

* ご利用は20名様以上10日前までのご予約制となります。

FREE DRINK PLAN

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

BASIC PLAN …………… ￥2,300	STANDARD PLAN …………… ￥3,000	UPGRADE PLAN …………… ￥4,000
ビール / ハイボール	BASIC PLAN	STANDARD PLAN
白ワイン / 赤ワイン	+ スパークリングワイン	+ 日本酒 5 種
カクテル（カンパリ・カシス）	（乾杯酒として）	
焼酎（芋・麦・米）	+ レモンサワー	
ソフトドリンク 7 種		

OPTION

寿司職人	¥3,600～	〈 屋台形式にてご提供いたします / 30 名以上 〉	
鉄板焼き	¥1,500 / ¥2,000 / ¥2,500	焼きそば	¥600
カービング / ローストビーフ	¥2,000	イカ焼き	¥600
フォアグラ寿司（一貫）	¥1,500	ソーセージ	¥600
もつ鍋	¥900	わたあめ	¥400
水炊き	¥600	いちご飴	¥400
ラーメン	¥600	かき氷	¥400
＊ カービング・もつ鍋・水炊きはbuffet形式にて ご提供いたします			

KID'S MENU

お子様コース ¥3,600
(前菜・スープ・魚料理・メイン料理・デザート)
対象年齢：小学校高学年まで

お子様プレート ¥2,600
対象年齢：小学校低学年まで

* 大人のお食事がビュッフェの場合、お子様も同じお食事を
お楽しみいただけます。価格はお問い合わせください。

フリードリンク ¥1,100

ウーロン茶 / オレンジ / アップル
グアバ / マンゴー / コーラ / ジンジャーエール



写真はお子様プレートの一例です。

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 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