

SEASONAL MENU

~2021.11.30

STANDARD COURSE

¥3,900

LUNCH COURSE ¥3,600 (前菜、スープ、パスタ、メイン、デザート)

鮮魚のカルパッチョ
オリーブとハーブのソース

マッシュルームのクリームスープ

本日のシェフオリジナルパスタ

糸島豚のグリル 志賀島野菜添え

洋梨のコンポート
チョコレートムース添え

パン



OPTION

糸島豚を下記メニューへ変更いただけます

国産牛ロース (50g) + ¥2,000

アンガスビーフ (70g) + ¥800

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
洋梨のパナコッタ
ベリーのトライフル
みかんのジュレ
チョコレートタルト
安納芋のパウンドケーキ



* 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

ビール / ハイボール
白ワイン / 赤ワイン
カクテル（カンパリ・カシス）
焼酎（芋・麦・米）
ソフトドリンク 7 種

STANDARD PLAN ¥3,000

BASIC PLAN
+ スパークリングワイン
（乾杯酒として）
+ レモンサワー

UPGRADE PLAN ¥4,000

STANDARD PLAN
+ 日本酒 5 種

OPTION

寿司職人 ¥3,600～

鉄板焼き ¥1,500 / ¥2,000 / ¥2,500

カービング / ローストビーフ ¥2,000

フォアグラ寿司（一貫） ¥1,500

もつ鍋 ¥900

水炊き ¥600

ラーメン ¥600

* カービング・もつ鍋・水炊きはビュッフェ形式にて
ご提供いたします

〈 屋台形式にてご提供いたします / 30 名以上 〉

焼きそば ¥600

イカ焼き ¥600

ソーセージ ¥600

わたあめ ¥400

いちご飴 ¥400

かき氷 ¥400

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