

SEASONAL MENU

~2022.2.28

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
明太パン格拉タン
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	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