



THE LUIGANS PARTY PLAN

COURSE - コース料理 -

JAPANESE CUISINE

¥7,700

前菜三種盛り

ズワイガニとリコッタチーズ 三杯酢のジュレ

鴨醤油煮とぬた

カツオのたたき いくらと合わせ酢

本日鮮魚の刺身 九州醤油

フォアグラのお寿司仕立て

熊本あか酒と青のりのソース

真鯛蒸し 柚子と手火山出汁餡

国産牛の網焼き 旬菜

きなことわらび餅の最中アイスクリーム



OPTION

+¥500 で明太子と高菜のお茶漬けを追加いただけます

ITALIAN

¥5,700

玄海産スズキのカルパッチョ

ハーブサラダ シトラスヴィネグレット

トリュフのリゾットとフォアグラ

コンキリエカルトッチョ ムール貝のサフランスープ

真鯛と帆立のソテー 白ワインソース

牛ハラミのグリル チミチュリーソース

マンゴーティラミス



BUFFET - ビュッフェ -



JAPANESE CUISINE

¥7,700

真蛸と胡瓜の酢の物
春菊のお浸し
胡麻環八
サザエの壺焼き
合鴨の醤油煮 ぬた和え
鯖のレモン山葵ヴィネグレット
あんかけ茶碗蒸し
鱈の昆布締め お寿司仕立て
フォアグラのお寿司仕立て
焼きゴマ豆腐 鼈甲餡
九州魚介と旬菜の天ぷら 3種の塩
ローストビーフの山椒風味
真鯛の雲丹味噌焼き
博多一番鶏のオープン焼き
鯖の胡麻茶漬け
味噌汁
サンマの炊き込みご飯
フルーツ大福
季節のフルーツジュレ
杏仁プリン
抹茶ロール
わらび餅

ITALIAN

¥5,700

マンゴーセヴィーチェ
彩りトマトのカプレーゼ
本日の鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
真蛸とじゃがいものガリシア風
九州産季節の野菜 バーニャフレdda
蒸し鶏のオリーブソース
オニオンリング
ガーリックシュリンプ
フィッシュ & チップス
シェフ特製パスタ
ホワイトコーンスープ
豚肩ロースのコンフィ バルサミコ酢のソース
ローストビーフ オニオンソース
季節のフルーツジュレ
いちごのタルト
レモンパウンドケーキ
ザ・ルイガンズ ロールケーキ
季節のベリーヌ

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

プロジェクタースクリーン ¥16,500
カラオケ ¥33,000
ステージ ¥38,500
ホワイトボード ¥3,300
演台 ¥16,500
飛沫防止シート ¥300
飛沫防止パネル（セミナーテーブル用） ¥2,000
飛沫防止パネル（演台用） ¥2,000

懇親会 30 分延長料金 ¥600
乾杯酒（スパークリングワイン） ¥6,000 / 1 本
デザートビュッフェ ¥1,600 / お一人様
ホールケーキ（15cm） ¥4,500
ホールケーキ（12cm） ¥3,500

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。

* 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。
* ご利用は 20 名様以上 10 日前までのご予約制となります。

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