

SEASONAL MENU

～2023.8.31

JAPANESE CUISINE COURSE

¥4,200

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

炙りダコと海ぶどうのカルパッチョ

汲み上げ湯葉と胡瓜の擦り流し

本日鮮魚の西京焼き

糸島豚肩ロースの網焼き 旬菜ととろみポン酢

とびことオクラの冷麦

抹茶のカタラーナ

コーヒー 又は 紅茶

OPTION 糸島豚をステーキ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) +¥1,000



RESORT BUFFET

¥4,200

ルイガンズ特製セヴィーチェ

フレッシュトマトとアボカドのレモンマリネ

岩だことジャガイモのガリシア風

マグロと彩り野菜のサラダ仕立て

ハワイアンボキ

蒸し鶏のシーザーサラダ

ルイガンズカツサンド

季節野菜のスープ

ごろっと野菜のビーフカレー & ライス

オニオンリング&オリエンタルチキンフリット

ポークグリル スパイシートマトソース

若鶏のソテー マッシュポテト

季節のフルーツジュレ

黄色い果実のマリネ

パンナコッタ

ラズベリーバターケーキ

ティラミス



* 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、メニュー内容に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
十日本酒 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

デザートピュッフェ ¥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
 グァバ / 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