

SEASONAL MENU

～2023.11.30

JAPANESE CUISINE COURSE

¥4,200

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

本日鮮魚のカルパッチョ
和ハーブ シトラスソイヴィネグレット

南瓜の擦り流し 汲み上げ湯葉

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

鴨南蛮 五島うどん

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
アップルピーチムース
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

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 ~ 18:00) MAIL : party-tlf@plandosee.co.jp