

SEASONAL MENU

2024.12.1 - 2025.2.28

SEASONAL COURSE

¥4,700

LUNCH COURSE ¥4,000 (前菜、スープ、パスタ、メイン、デザート)

サーモンと季節野菜のサラダ仕立て
とびこヴィネグレット

ゴボウのポターージュ マッシュポテト添え

鮮魚の香草パン粉焼き カポナータ添え

鶏もも肉のロースト タップナードソース

ティラミス

コーヒー 又は 紅茶

OPTION メイン料理を牛肉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

¥4,700

ルイガンズ特製 魚介のマリネ

サーモンのカルパッチョ

岩だこと季節野菜のバジルマリネ

スペルト小麦と豆のサラダ仕立て

チェリートマトとモッツァレラのカプレーゼ

明太子とじゃがいものパングラタン

季節野菜のスープ

鮮魚のソテー サルサメヒカーナ

若鶏のソテー タップナード

豚肩ロースのロースト マッシュポテト

キーマカレー&ライス

温州みかんジュレ

紅茶ロール

ビスコッティココア

ルイガンズ 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 大人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