

COURSE

COURSE

7,500yen

APPETIZER

サーモンのカルパッチョ トビコヴィネグレット

SOUP

冷製のビシソワーズ

FISH

鱈の香草パン粉焼き

MEAT

鶏モモ肉のロースト カポナータ添え

DESSERT

ティラミス

コーヒー 又は 紅茶

COURSE

9,000yen

COLD APPETIZER

玄海産真鯛のカルパッチョと季節野菜のインサラータ

HOT APPETIZER

生ハムとアスパラのグリル パルミジャーノ

PASTA

ヤリイカのトマトソース カサレッチェ

FISH

サーモンのソテー サワークリームとケッパーのソース

MEAT

糸島豚肩ロースの香草グリル マンゴーマルメラータ

DESSERT

完熟メロンとミルクアイス ライムの香り

コーヒー 又は 紅茶

COURSE

10,500yen

ASSORTED APPETIZER

鴨の低温調理とトマトのお浸し / 紅ズワイガニ 胡麻豆腐 三杯酢ジュレ
岩蛸とオクラの梅和え / 黒豚のしゃぶしゃぶ とろみポン酢

TODAY'S SASHIMI

本日の鮮魚のお造り

HOT APPETIZER

鱈と季節野菜の天ぷら 酢橘 藻塩

FISH

真鯛の幽庵焼

MEAT

国産牛の網焼き (黒毛和牛サーロイン+2000yen)

冷製五島うどん いくらとジュレ

DESSERT

わらび餅 季節のジュレとハーブソルベ

コーヒー 又は 紅茶

FREE DRINK

ビール / ハイボール / ワイン (白・赤) / カクテル (カンパリ・カシス) / 焼酎 (芋・麦) / レモンサワー
ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジ / アップル / マンゴー / コーラ / ジンジャーエール

■スパークリングワイン (乾杯酒として) +900yen ■日本酒 (喜多屋・三井の寿) +500yen

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

FOOD OPTION

黒毛和牛 サーロインのグリル +4,000yen オマール海老のロースト +4,500yen

黒毛和牛 フィレのグリル+10,000yen 鰻トリュフご飯+1,800yen

*掲載金額にはすべて消費税・サービス料が含まれております。

*プランにはお料理、フリードリンク、2時間の会場費が含まれております。

*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。

CONTACT

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