

APPETIZER

-  北海道産 Burrata Cheese with Shine Muscat & Fig ... **2,300**
-  シーフード セヴィーチェ **1,700**
Seafood Ceviche
- 本日鮮魚のカルパッチョ **1,900**
Today's Fish Carpaccio
- スピナッチ ポブサラダ **1,700**
Spinach Bob Salad
-  フレッシュワカモレ トルティーヤ **1,200**
Fresh Guacamole & Tortilla
- 九州産 有機野菜のバーニャカウダ **1,600**
Bagna Cauda with Organic Vegetables
- ハム盛り合わせ **1,600**
Assorted Ham
- オニオングラタンスープ **1,100**
French Onion Soup

NOODLE

-  あわび茸とカラスミのバターソース モッチリーニ **2,000**
Butter Sauce Mochilini with Abalone Mushroom & Dried Mullet Roe
- 秋刀魚と秋茄子のプッタネスカ スパゲッティ **1,800**
Spaghetti Puttanesca with Pacific Saury & Eggplant
-  糸島豚のアラビアータ リガトーニ **1,600**
Rigatoni with ITOSHIMA-BUTA Pork Arrabbiata
- 北海道産 Burrata Cheese のポモドーロ モッチリーニ **1,700**
Mochilini Pomodoro with Burrata Cheese
-  鶏のラグーレモンクリームソース フェットチーネ **1,800**
Fettuccine with Chicken Ragu & Lemon Cream Sauce
-  海老と蟹のトムヤムクン モッチリーニ **1,900**
Mochilini Tom Yum Kung with Shrimp & Crab

Scan this QR code to see food ingredients



THE SEASONAL 6,800

- 季節のルイガンズ TACOS
LUIGANS Tacos
- カンパチのカルパッチョ トラパニソース
Greater Amberjack Carpaccio with Trapani Sauce
- 木の子とレモンリゾット
Mushroom & Lemon Risotto
- 秋刀魚と秋茄子のプッタネスカ スパゲッティ
Spaghetti Puttanesca with Pacific Saury & Eggplant
- 鹿児島県産 黒豚のグリル バルサミコソース
Grilled KUROBUTA Pork with Balsamic Sauce
- 和栗のモンブラン
Japanese Chestnut Mont Blanc

THE TASTING 4,500

- 本日鮮魚のカルパッチョ
Today's Fish Carpaccio
- 北海道産 Burrata Cheese のポモドーロ モッチリーニ
Mochilini Pomodoro with Burrata Cheese
- 鹿児島県産 黒豚のシンプルグリル
Grilled ITOSHIMA-BUTA Pork
- マッサマンカレー
Massaman Curry
- 本日のデザート
Today's Dessert

コースのメインは九州産和牛イチボ(+2,000)に変更いただけます。
食後にコーヒーまたは紅茶が付きます。

MAIN & GRILL

- “Medium Rare” ハンバーグステーキ 320g **3,100**
Steak house "Medium Rare" Hamburg Steak
-  骨付き糸島豚のシンプルグリル 350g **3,500**
Grilled Bone-in ITOSHIMA-BUTA Pork
- カジキマグロのコトレッタ ラビゴットソース180g **2,800**
Swordfish Cotoletta with Ravigote Sauce
-  ディアボラ
はかた地どり骨付きもも肉のスパイスソテー 280g **2,800**
Diavola -Pan Roasted HAKATA ICHIBAN DORI Chicken Thigh-
-  USビーフステーキ シャリアピンソース 200g **2,900**
US Beef Steak with Chaliapin Sauce
- 九州産和牛のサーロイン 100g / 200g **4,200 / 8,200**
Grilled WAGYU Beef Sirloin Steak

DESSERT

-  シャインマスカットのパブロバ **1,200**
Shine Muscat Pavlova
-  レモンティラミス **900**
Lemon Tiramisu
- カッサータ シチリアーナ **800**
Cassata Siciliana
- バスクチーズケーキ **1,000**
Basque Cheesecake
- アイスクリーム
(バニラ / チョコレート / ピスタチオ / あまおう苺) **600**
Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Pistachio / AMAOU Strawberry)
- シャーベット (マンゴーパッション / ラズベリーバニラ
本日のシャーベット) **600**
Sherbet (Mango & Passion Fruit / Raspberry & Vanilla / Today's)

 おすすめのメニューです。

 バクチーを使用したお料理です。  辛味の強いお料理です。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergy.
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

ALCOHOL

WINE

BUBBLE

アストリア カーサ スプマンテ Glass 1,000
Astoria Casa Spumante Bottle 5,200

The Day [数量限定] 375ml 5,800
The Day

北海道余市郡仁木町の“金田農en”にて造られたスパークリング
ワイン。ナイアガラ、リースリングの2種類の葡萄を使用し、甘みの
中に程よく渋みと酸味を感じられる乾杯酒におすすめの1本。

WHITE

キャサリン ヒルズ シャルドネ Glass 1,000
Katherine Hills / Australia / Chardonnay Bottle 6,200

パローネ コルナッキア
トレッピアーノ ダブルツツォ Glass 1,200
Barone Cornacchia / Italy Bottle 6,800
Trebbianco d'Adruzzo

RED

キャサリン ヒルズ シラーズ Glass 1,200
Katherine Hills / Australia / Shiraz Bottle 6,200

メルセデス・エグレーン
カベルネ・ソーヴィニヨン Glass 1,300
Mercedes Eguren / Spain Bottle 6,200
Cabernet Sauvignon

BEER

サントリードラフトビール 950
SUNTORY Draft Beer

🍷 コロナ・エキストラ(メキシコ) 1,100
Corona (MEXICO)

🍷 モデロ エスペシャル(メキシコ) 1,400
Modelo Especial (MEXICO)

🍷 ドスエクス ラガー(メキシコ) 1,500
Dos Equis Lager (MEXICO)

COCKTAIL

🍷 ルイガンズレモンサワー 1,000
テキーラ・フレッシュレモン・アガベシロップ etc..
LUIGANS Lemon Sour

🍷 モヒート
(パイン / マンゴー / ピーチ / ラズベリー) 1,400
Mojito (Pineapple / Mango / Peach / Raspberry)

🍷 マルガリータ
(苺 / キウイ / 巨峰 / パッションフルーツ) 1,400
Margarita (Strawberry / Kiwi / Grape / Passion Fruit)

🍷 ピーチクーラー 1,000
Peach Cooler

🍷 アールグレイジンスリング 1,000
Earl Grey Gin Sling

🍷 自家製サングリア 900
Sangria

ジャックダニエルハイボール 900
Jack Daniel's Whisky & Soda

角ハイボール 900
KAKU Whisky & Soda

ジントニック 900
Gin Tonic

チャイナブルー 900
China Blue

BOTTLE WINE

WHITE

🍷 マスティア ソアヴェ 5,200
Mastia Soave / Italy / Garganega

🍷 シャブリ ラ ピエレレ 9,500
Chablis La Pierrelee / France / Chardonnay

RED

🍷 ピノノワール ルー デュモン
「天地人」 8,200
Pinot Noir Lou Dumont
Languedoc / Pinot Noir

ダーラ バローロ 9,800
Dhaara Barolo / Italy / Nebbiolo

その他各種ボトルワインをご用意しております。
お気軽にお申し付けください。

WHISKY

山崎 NV / 12年 / 18年 2,100 / 4,200 / 8,800
YAMAZAKI NV / 12 years / 18 years

白州 NV / 12年 2,100 / 4,200
HAKUSHU NV / 12 years

竹鶴 2,100
TAKETSURU

響 2,300
HIBIKI

その他各種ウイスキーをご用意しております。
お気軽にお申し付けください。

NON-ALCOHOL

アールグレイ レモネード 900
Earl Grey Lemonade

ライチスカッシュ 900
Lychee Squash

ヴァージンピニャコラーダ 900
Virgin Pina Colada

赤ワイン用葡萄ジュース 900
Grape Juice

ノンアルコールスパークリングワイン 1,000
Non-alcohol Sparkling Wine

サントリーオールフリー (ノンアルコールビール) 800
SUNTORY All Free (Non-alcohol Beer)

マンゴー 600
Mango

DAKARAスパークリング 600
DAKARA Sparkling

ジンジャーエール 600
Ginger Ale

コーラ 600
Coke

烏龍茶 600
Oolpng Tea

MINERAL WATER

サンペレグリーノ 750ml 1,000
S.Pellegrino

COFFEE & TEA

ブレンドコーヒー [HOT/ICE] 600
Blend Coffee Decaf 650

カフェオレ [HOT/ICE] 700
Cafe Au Lait Decaf 750

カフェラテ [HOT/ICE] 700
Cafe Latte Decaf 750

トロピカルリゾートティー
(ルイガンズオリジナル) [HOT/ICE] 800
Tropical Resort Tea (LUIGANS Original)

アールグレイ [HOT/ICE] 600
Earl Grey



雨の日は 🍷 マークのボトルワインをHAPPY価格30%OFFにてご提供いたします。
On rainy days, we offer bottled wine with an umbrella mark at a HAPPY price of 30% OFF.

🍷 マークはおすすめのドリンクです。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergy. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.