

1F LOUNGE



ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」  
TEL.096-211-1603  
11:00~18:00 (L.O.17:00)



※写真は2名様用のイメージです。

6/30(金)まで 2部制/①12:00~②14:00~ ※90分のご利用となります  
※前日14:00までの要予約

アフタヌーンティー

~ KUMAMOTO Seasonal Selection ~ 3,300円

肥後グリーンメロンのタルトや晩柑とASO MILKのブランマンジェ、岳間茶のモンブラン、野菜のミックスサンドイッチなど彩り鮮やかなセイボリー&スイーツと人気のスコーンを香り高いブレンドティーとともに楽しみください。プラス2,000円でグラススパークリングワインをお楽しみいただけます。

2F BUFFET&DINING



AsoShéd

ブッフェダイニング「アソシェッド」  
TEL.096-211-1661  
11:30~15:00 (L.O.13:30) ※2部制(1部11:30~2部13:30~)



LUNCH

ウィークエンド ランチブッフェ

熊本のおいしい食材をふんだんに使用し、前菜から温製料理、人気のローストビーフやデザートまで揃った約50種類のブッフェ。

【料金】大人3,800円(One Harmony会員料金 3,420円)、  
小学生2,000円、幼児1,000円

※ご利用90分 ※ソフトドリンクバー付き ※大人料金は中学生以上、幼児料金は4歳以上

1F CAKE & BREAD

La Pâtissière

Cake Shop "La Pâtissière"

ケーキショップ「ラ・パティシエール」  
TEL.096-211-1604 11:00~18:00 ※消費税込



ブルーベリーとカシスの  
レアチーズケーキ 430円  
甘酸っぱいブルーベリーとカシスのムースをレア  
チーズのムースで包んだ爽やかなケーキです。



肥後グリーン<sup>®</sup>のヴェリーヌ 650円  
熊本が誇るメロン「肥後グリーン」。杏仁のムース  
に肥後グリーンとココナッツのジュレを重ね、  
肥後グリーン<sup>®</sup>の果肉をあしらいました。



えだまめフランス 380円

枝豆とアンチョビ、ガーリックをソテーし、チーズと  
ともにバゲット生地で包んでプレスしながら焼き  
上げた、お酒のおともにもおすすめのパンです。



海老アボカドサンド 520円

ライ麦入りのパンにアボカドの「ワカモレソ  
ー」と海老、トマト、レタスをサンドしました。異  
国気分が味わえるサンドイッチです。

HAPPY FATHER'S DAY 6.18

La Pâtissière

Cake Shop "La Pâtissière"

ケーキショップ「ラ・パティシエール」  
TEL.096-211-1604 11:00~18:00 ※消費税込



父の日に感謝を込めて、濃厚なショコラテリーヌを贈りませんか。



6/16(金)~6/18(日)  
父の日 アマゾンカカオの  
ショコラテリーヌ 3,000円  
※3日前までの要予約、割引対象外  
フルーツのような華やかな香りと、  
爽やかな酸味が特徴のアマゾンカ  
カオを使用。濃厚かつ滑らかな口溶  
けのケーキを用意しました。



LINE 公式アカウント

お友だち募集中! お得な情報をLINEでお届けします!

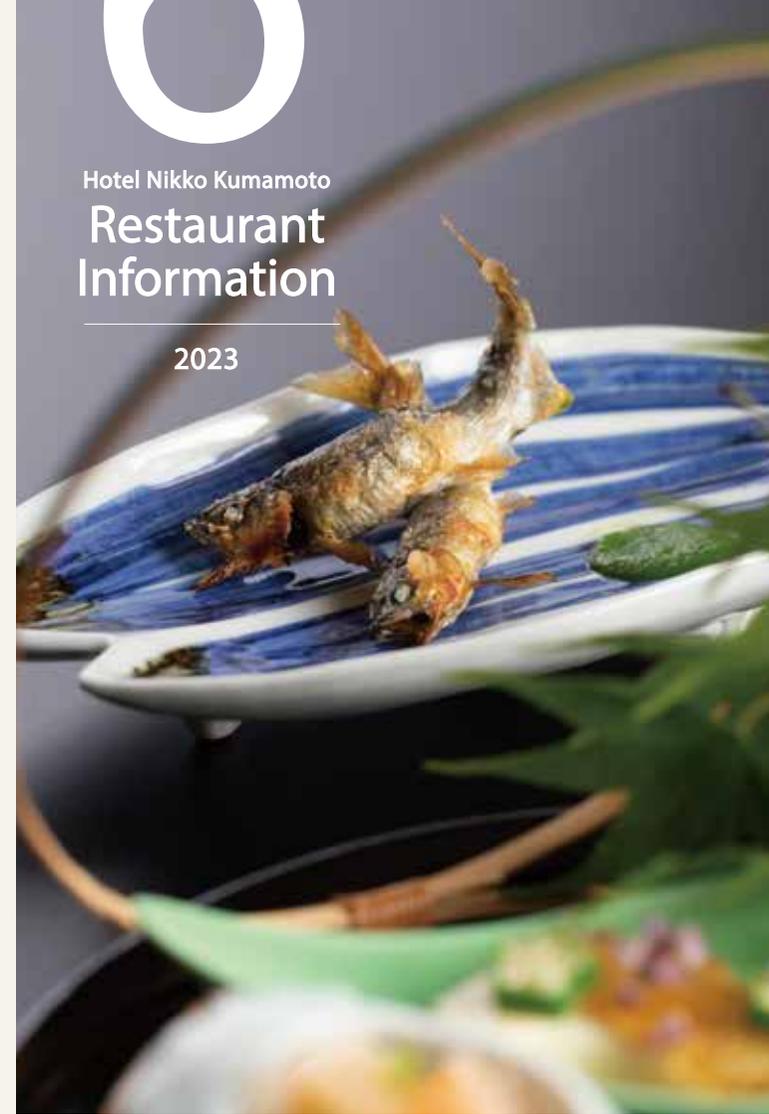


6

Hotel Nikko Kumamoto

Restaurant  
Information

2023



ときめくホテル ホテル日航熊本

※写真はすべてイメージです。※メニューは予告なく変更する場合がございます。  
※料金にはすべて消費税、サービス料が含まれております。

ホテル日航熊本

検索

ホテルの公式サイトからご予約を承ります。

7F JAPANESE



日本料理「弁慶」・寿司処「橘」 TEL.096-211-1673

完全予約制 11:30~15:00 (L.O.14:00)  
17:30~21:30 (L.O.19:30) 店休日:水曜日



LUNCH / DINNER

※前日14:00までの要予約



6/1(木)~6/30(金)

懐石料理「弁慶」～夏越の懐石～

16,000円

季節は芒種から夏至へ。若鮎と鱧をはじめ、走りから旬、旬から名残へと移ろう時季の食材。弁慶がお届けする夏越の懐石をお楽しみください。

LUNCH

6/19(月)~7/7(金)

※前日14:00までの要予約

七夕御膳

4,500円

天の川豆腐などの彩り豊かな前菜や五色の素麺で天の川を模した煮物椀、旬を迎える食材で夏の訪れを感じる品々。お膳で仕立てた初夏の風情をお楽しみください。



DINNER

割烹「梢」 ※3日前14:00までの要予約

熊本「食」のプレミアム 絃 ～ TSUMUGU ～ 30,000円 ※割引対象外

日本料理「弁慶」と寿司処「橘」の逸品を融合させた特別な献立で“熊本の時季”をお届けします。カウンター席ならではのライブ感ある魅せる料理をご堪能ください。

2F CHINESE



広東料理「桃李」 TEL.096-211-1662

11:30~15:00 (L.O.14:00)  
17:30~21:30 (L.O.19:30) 店休日:月曜日

LUNCH / DINNER

※前日14:00までの要予約



6/30(金)まで

鳳凰 ～フカヒレ・鮑～

15,000円

厳選した素材の持ち味を最大限に活かし、絶妙な火入れで奥深い広東料理の真髄をお楽しみいただけます。

LUNCH

6/1(木)~8/31(木)

冷麺セット

五目冷麺 2,200円

坦々冷麺 2,200円

海の幸翡翠冷麺 2,900円

飲茶2種とランチデザートの設定料金です。冷麺単品もご用意しております。



LUNCH

四季彩華 しきさいか 3,500円

四季折々の山海食材を彩り豊かな広東料理でお届けします。

2F FRENCH



フランス料理「レ・セレブリテ」

TEL.096-211-1663 完全予約制  
17:30~21:30 (L.O.19:30) 営業日:土曜日

DINNER

※前日14:00までの要予約



Carte Blanche カルトブランシュ ～ debut de l'ete 初夏～

15,000円

レ・セレブリテによる「初夏の訪れ」。フランス料理の伝統を現代の解釈で再構築。クラシックかつモダンな最旬のフレンチをお届けいたします。

DINNER

※3日前14:00までの要予約

熊本「食」のプレミアム  
KUMAMOTOガストロノミー

25,000円 ※割引対象外

りんどうポークとうまか赤鶏のパテクルートや天草産魚介のブイヤベース、メインに山都町ジャージー牛など「熊本を巡る」をテーマにしたプレミアムディナーです。

