

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。

7/1(土)~8/31(木) 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

～夏のトロピカルセレクション～ 3,300円

“夏の果実”をテーマに、旬の果実のスイーツで彩ったトロピカルなアフタヌーンティー。マンゴーやパイナップル、パッションフルーツなどのスイーツに加え、県産野菜を使用したセイボリー、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



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~)
※8/11・8/14は営業いたします。



LUNCH 7/1(土)~8/27(日)の土・日曜日

ウィークエンドランチブッフェ ～夏のアジアンフェア～

暑い夏をエスニックな料理で乗り切るアジアンフェアを開催。美食が魅力のタイや韓国、中国、ベトナム、インドネシアなどアジア各国の料理を味わえます。

【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



ミルクウェイロール 1,500円

ミルクウェイ(天の川)をイメージした真っ白なフルーツロールに仕上げています。



ペーシュ・ミニョン 1,000円

桃を丸ごと贅沢に使用し、中にカスタードクリームを詰めた夏季限定のケーキです。



クロワッサンのジャンボン
フロマージュ 450円

人気のクロワッサンにホワイトソースとハムを挟み、チーズをのせてサクッと焼き上げました。



ズッキーニとパプリカの
タルティーヌ 400円

薄いフォカッチャ生地の上に、トマトソースと黒胡椒を効かせたズッキーニとパプリカのソースを乗せて焼き上げました。

7F SUSHI



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



7/3(月)~8/31(木) ※8/14を除く

平日限定
「橘」流ばらちらしと天婦羅御膳
4,200円

※前日14:00までの要予約

前菜にはじまり、彩り豊かな「橘」流ばらちらし寿司と天婦羅、茶碗蒸し、味噌汁、デザートまで味わえる御膳をご用意いたします。

LINE 公式アカウント

お友だち募集! お得な情報をLINEでお届けします!



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もご予約を承ります。

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



7/1(土)~7/31(月)

懐石料理「弁慶」～文月の懐石 鮑・鰻～

16,000円

季節は小暑から大暑へ。涼し気な装いの前菜、鮑を味わう煮物椀、焼肴は夏の暑さを払う鰻を。この時季だけの食材と繊細な味の変化をお楽しみください。

LUNCH

7/7(金)まで

※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に見立てた煮物椀、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(7/17は営業いたします)

LUNCH / DINNER

※前日14:00までの要予約



7/1(火)~8/31(木)

鳳凰 ～オマール海老～

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

7/1(土)~8/31(木)

ランチコース 翡翠

6,000円

伝統的な調理法と本場の味を追求した広東料理をご堪能いただけます。翡翠冷麺が付いた全7品のコース料理です。



LUNCH 8/31(木)まで

冷麺セット

五目冷麺・担々冷麺 各2,200円、海の幸翡翠冷麺 2,900円
人気の冷麺に蒸し点心、デザートが付いた期間限定セットです。

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) 店休日:火曜日
※7/10までは土曜日みの営業

DINNER

※前日14:00までの要予約



7/12(水)・7/13(木)を除く

Carte Blanche カルトブランシュ ～l'été 夏～

15,000円

レ・セレブリテによる「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

7/12(水)・7/13(木)を除く

※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。

