

1F LOUNGE



ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」
TEL.096-211-1603
11:00～22:00 (L.O.21:00)
日曜・祝日: 11:00～21:00 (L.O.20:00)



11/1(水)～11/30(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 ～和ごころ～ 3,500円

抹茶のティラミス、小豆と白玉入りアイス最中や干し柿のバターサンドなどのスイーツ、黒糖のスコーンや出汁巻き玉子のサンド、小いなり寿司といったセイボリーをご用意。お飲み物はスリランカ初の紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶とフレーバーティーからお選びください。
※写真は2名様用のイメージです。



11:00～L.O.17:00
ミニャルディーズワゴン
7種 1,800円
全種 2,500円

カヌレやマカロンをはじめ、フルーツのフレッシュさを閉じ込めたパードフリュイやトリュフショコラなど全 17 種類の小菓子をワゴンサービスでお届けいたします。お飲み物とご一緒にお楽しみください。



11:00～L.O.17:00
ケーキセット
2,000円

人吉 球磨産の和栗を使ったモンブラン、季節の果実が楽しめるフルーツタルトなど、パティシエが腕を振ったケーキとおすすりのお飲み物より 1 種類ずつお選びいただけます。

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!



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～)
※12/30～1/3は年末年始特別料金となります



LUNCH 11/3(金・祝)～1/28(日)までの土・日・祝日 ※11/23を除く
ウィークエンドランチbuffet 冬の味覚～ウィンターフェア～
彩り鮮やかなオードブルをはじめ、鉄板焼きステーキやビーフシチュー、パイアベース他、バラエティ豊かな冬の味覚をご堪能いただけます。
【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

Christmas Cake 2023 ご予約承り中!

ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」 TEL.096-211-1603
〔受付時間〕 11:00～18:00 〔お渡し期間〕 12/23(土)～12/25(月)



直径 15 cm
アルコール使用

ガトーフレーズ 5,000円

くちどけの良い自家製のスポンジケーキに、山都町「なかはた農園」の苺をサンド。生クリームは九州産をはじめ、数種類をブレンドし、ココを出しつつ軽い食感に仕上げています。

限定 30 個



約 13 cm × 9 cm
アルコール使用

ビッシュドショコラ 5,000円

キャラメルに似た風味とほのかな塩味が特徴のフランス パローナ社の「ドゥルセ」を使用したショコラムースに、シナモンのプリュレとアプリコットのジュレを組み合わせました。

限定 30 個



直径 12 cm
アルコール使用

タルトフランボワーズ 5,000円

爽やかな酸味のフランボワーズムースとローズの香りを付けたベリージュレを、カカオの効いたタルトショコラと組み合わせました。キャラメリゼしたナッツが食感のアクセントです。

※定数に達し次第受付を終了いたします。※すべて割引対象外



Hotel Nikko Kumamoto
Restaurant
Information

2023

ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」
季節のパフェ～秋彩 akiro～
1,800円

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



LUNCH / DINNER



11/2(木)～11/30(木) ※前日14:00までの要予約

懐石料理「弁慶」～国産本鮪とのどぐろ～

16,000円

国産の「本鮪」と冬の到来とともにうま味を増す「のどぐろ」。「本鮪」は漬けて、「のどぐろ」は焼物でご堪能いただけます。

LUNCH

11/2(木)～11/30(木)

懐石料理「しずか」

5,500円

季節は立冬から小雪へ。温かみを感じる白味噌仕立ての煮物椀、いくらは茶碗蒸し、甘鯛は唐揚げでご用意いたします。香り高い食材で初冬の訪れを表現いたします。



DINNER 割烹「梢」 ※3日前14:00までの要予約

熊本「食」のプレミアム 絨 ～ 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、11/9、11/21

LUNCH / DINNER



11/1(水)～12/29(金) ※前日14:00までの要予約

鳳凰 ～焼きフカヒレ～

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

12/29(金)まで

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提供いたします。



LUNCH 11/30(木)まで ※前日14:00までの要予約

七五三プラン 大人1名様 5,500円 ※割引対象外

【特典】大人2名様につき七五三対象のお子様1名様にミニプレートサービスを

2F FRENCH



フランス料理「レ・セレブリテ」
TEL.096-211-1663
17:30～21:30(L.O.19:30) 店休日:火曜日

DINNER



※前日14:00までの要予約

Carte Blanche カルトブランシュ ～ début de l'hiver 初冬～

15,000円

レ・セレブリテによる「初冬」。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

天草海の幸の前菜や熊本県産食材を使用したパテアングルト、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。

