

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・祝日は21:00(L.O.20:00)まで



4/30(火)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

さくら咲く 苺のアフタヌーンティー
3,800円

毎年人気のいちごアフタヌーンティーに桜をプラス。いちごタルトやムース、桜モンブラン、いちごと桜のエクレーなど、口に入れた瞬間にいちごと桜の香りが広がります。その他桜のスコーンやいちごと生ハムのピンチョスなど、おすすめの紅茶やハーブティーとともに楽しんでください。



4/30(火)まで
11:00~L.O.17:00

季節のパフェ
〜 熊本県産苺の
ティラミスパフェ 〜
2,500円

いちごの甘酸っぱい香りに心躍るパフェをご用意。熊本県産いちごをたっぷり使用し、マスカルポーネチーズ、いちごのソルベ、フレッシュいちごソースの層にアクセントで入れたチョコクランチの食感も楽しめる、この時季だけの贅沢な1品です。

4/30(火)まで
Seasonal Cocktail
春限定2種類のオリジナルカクテル
各 2,000円

◆さくら
桜とホワイトカカオリキュールを使った、優しく桜が香る春らしいカクテル
◆うらら
フレッシュないちごと熊本のクラフトジン「ベアーズブック」を合わせた甘酸っぱく爽やかなカクテル。



7F JAPANESE



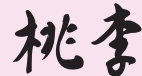
日本料理「弁慶」・寿司処「橘」 TEL.096-211-1673
11:30~15:00 (L.O.14:00) / 17:30~21:30 (L.O.19:30)
店休日:水曜日、第1・第3火曜日

LUNCH/DINNER

4/30(火)まで
※2日前までの要予約
春の門出 個室プラン
13,000円
懐石料理全10品
【特典】
◆個室料サービス
◆乾杯スパークリングワインサービス
◆主賓ヘデザートプレートサービス(1名様)
※割引対象外
※4名様から承ります



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、4/30、第2・第4木曜日 ※4/29を除く

LUNCH/DINNER

4/29(月・祝)まで
※前日14:00までの要予約
歓送迎会プラン
10,000円
大皿料理(8品)、フリードリンク(120分)
※割引対象外
※4名様から承ります



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・祝日は21:00(L.O.20:00)まで



15:00~22:00 ※日・祝日は21:00まで
※前日14:00までの要予約
2次会プラン
1名様 3,500円 ※割引対象外
フリードリンク+おつまみ(乾きもの)
5名様から50名様までご利用いただけるプランをご用意いたしました。結婚式の2次会や女子会などのお集りにおすすめです。
※オードブル付きはプラス1,500円

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!



4

Hotel Nikko Kumamoto
Restaurant
Information

2024



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、第1・第3火曜日



LUNCH / DINNER



4/1 (月)～4/30 (火) ※前日14:00までの要予約

懐石料理「弁慶」～卯月～

16,000円

前菜は飯蛸や鯛の子などを春の装いで、合肴はめばる唐揚げを新じゃがとともに。黒毛和牛は杉板の香りをまとわせ炭火焼きでご用意いたします。

LUNCH

4/1 (月)～4/30 (火)

懐石料理「しずか」

5,500円

煮物椀は春の山菜と甘鯛を白味噌仕立てに。旬を迎える筍は木の芽焼きで。黒豚は季節の野菜とともにせいろ蒸しでご用意いたします。



DINNER

割烹「梢」 ※前日14:00までの要予約 ※個室は4名様から承ります

熊本「食」のプレミアム 絃～TSUMUGU～ 25,000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。割烹カウンターのほかテーブル席、個室でもお楽しみいただけます。

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 (4/29を除く)、4/30、第2・第4木曜日

LUNCH / DINNER



4/29 (月・祝)まで ※3日前までの要予約

鳳凰 ～美味海鮮～

16,000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

四季彩華 しきさいか

3,800円

四季折々の山海の食材を彩り豊かな広東料理でお届けいたします。



LUNCH

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。

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～)
営業日:日曜日、祝日、第1・第3土曜日

LUNCH



4/6 (土)・7 (日)・14 (日)・20 (土)・21 (日)・28 (日)・29 (月・祝)

ウィークエンドランチブッフェ

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

2F FRENCH



フランス料理「レ・セレブリテ」
TEL.096-211-1663



当面の間、営業を休止いたします。