



ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」
TEL.096-211-1603
10:30~22:00 (L.O.21:30) 日・祝日は21:00(L.O.20:30)まで



11/1(金)~12/27(金) 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

クリスマスアフタヌーンティー

4,000円

クリスマスツリーを彩るオーナメントをイメージした「キャンドルケーキ」や「サンタの帽子型ムース」「トナカイのチョコシュークリーム」などの可愛らしいスイーツと、スコンやセイボリーをファウンテンおすすめの紅茶と一緒にどうぞ。 ※写真は2名様用のイメージです。



11/1(金)~11/30(土)
10:30~L.O.17:00
季節のパフェ
濃厚プリンとシナモンティラミスの
ア・ラ・モードパフェ
2,300円

林檎のコンポートを忍ばせたシナモンのティラミスの上に、卵黄の濃厚なココが特徴のプリンとフルーツ、アイスクリームを華やかに盛り付けたア・ラ・モード風のパフェ。



11/1(金)~11/30(土)
Seasonal Cocktail
林檎と洋梨
各 2,000円

林檎で華やかに仕上げたクラシカルなカクテル、林檎のオールドファッションドとジュシーな洋梨に、柑橘が爽やかに香る広島ジンの「桜尾」で仕上げた洋梨のマティーニの2種類のカクテルをご用意しました。

LUNCH
11/1(金)~11/30(土)

※前日までの要予約

七五三プラン

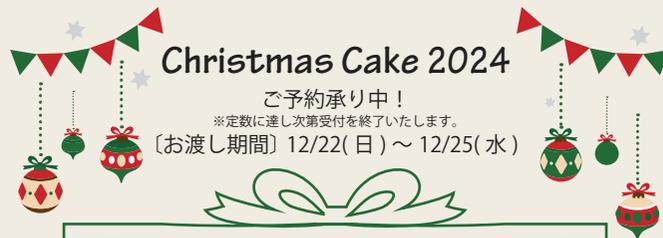
6,000円 ※割引対象外

大人2名様以上のご利用でお子様料理を1名様にプレゼント。



ご予約・お問い合わせ

日本料理「弁慶」TEL.096-211-1673 / 広東料理「桃李」TEL.096-211-1662



Christmas Cake 2024

ご予約承り中!

※定数に達し次第受付を終了いたします。

【お渡し期間】12/22(日)~12/25(水)

【クリスマスケーキ早期ご予約特典】

11/15(金)までのご予約で

300円お得にご購入いただけます



ガトーフリーズ
5,300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し、中のクリームは九州産の生クリームを使用して軽い食感に仕上げています。



ピスターシュショコラ
5,300円

フランスパローナ社の2種類のショコラと、アマゾンカカオでカカオ感を倍増!中にはピスタチオのプリュレ、バニラのクリーム、ピスタチオ、とジェノワーズショコラをしのばせました。

※すべて割引対象外

ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」TEL.096-211-1603

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!

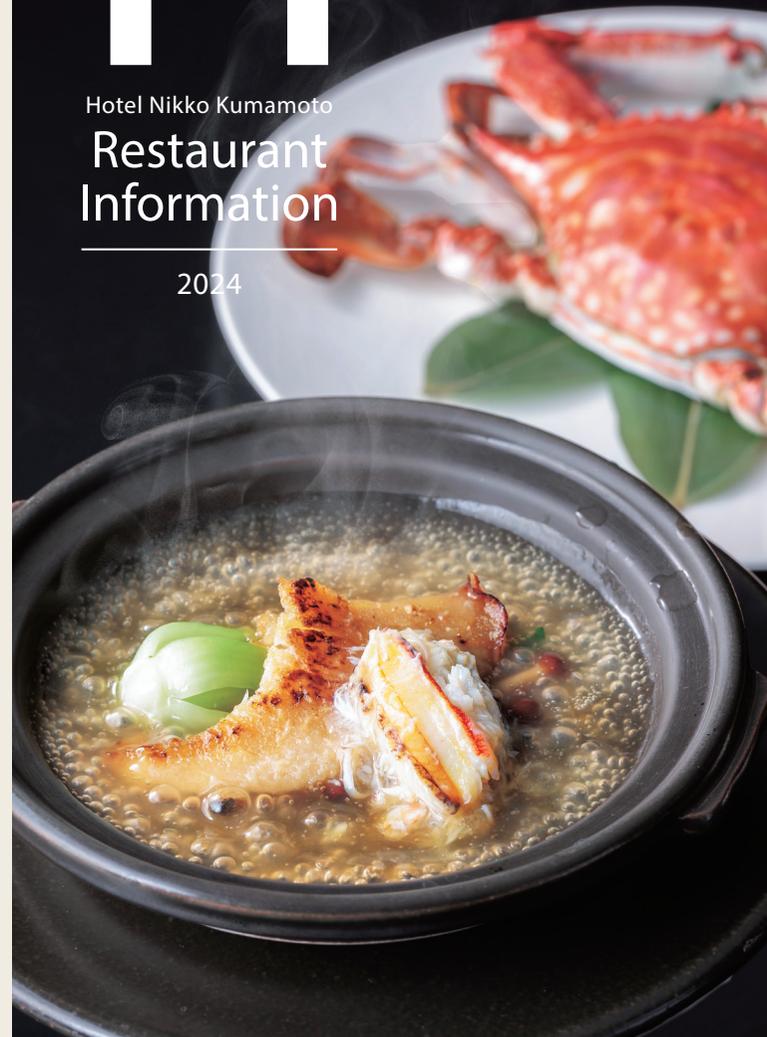


11

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、終了する場合がございます。 ※料金にはすべて消費税、サービスタク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
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



11/1 (金)～11/30 (土) ※前日14:00までの要予約

懐石料理「神楽」～大間まぐろ～

17,000円

季節は立冬から小雪へ。青森県大間町で水揚げされる「本鮪」を、造り、鍋、漬け丼でご用意。料理全10品をご提供いたします。

LUNCH

11/1 (金)～11/30 (土)

昼懐石「しずか」

6,000円

鯖と焼葱の煮物椀や県産豚と里芋の朴葉味噌焼きなど、冬の訪れを感じていただける昼懐石に仕立てました。今の時季を心ゆくまで堪能ください。



LUNCH

平日限定 松花堂「しおり」 4,600円

料理で季節の移ろいを感じていただける「しおり」。懐石とは趣の異なる拵えで、お昼のひとつときをお楽しみください。

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 (11/4を除く)、第2・第4木曜日、11/7

LUNCH / DINNER



11/1 (金)～11/30 (土) ※3日前までの要予約

鳳凰 ～焼きフカヒレ・黒毛和牛～

17,000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神髄をお楽しみいただけます。

LUNCH

しきさいか

四季彩華

4,000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 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～)

LUNCH



毎週土曜日、日曜日、祝日

ウィークエンドランチブッフェ

大人4,200円、小学生2,200円、幼児1,200円

人気のローストビーフを始めスズキのバイ包み焼き、牛肉の赤ワイン煮込みなどバラエティ豊かな秋の味覚をご堪能ください。

※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・セレブリティ」
TEL.096-211-1663



当面の間、営業を休止いたします。