

1F LOUNGE



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



3/1(土)～4/30(水) 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 ～ 夢見るいちご～

4,200円

いちごとピスタチオのミニパフェやふわふわのショートケーキ、マカロン、タルトなどいちごスイーツが盛りだくさん！また、発酵バター入りのスコーンにはいちごのコンフィチュールをたっぷりつけて。おすすめ紅茶とご一緒に、甘酸っぱく可愛いアフタヌーンティーで夢見るようなひと時をお楽しみください。

※写真は2名様用のイメージです。



3/1(土)～4/30(水)
10:30～L.O.17:00

季節のパフェ
いちごみるく
2,600円

熊本県産のいちごと阿蘇産の濃厚なミルクを使用し、パンナコッタやいちごのラゲ、ミルクアイス、いちごのソルベを重ね練乳を効かせた至福のパフェです。



3/1(土)～3/31(月)
Seasonal Cocktail
「さくら」「いちご」

2,200円

さくら：広島産クラフトジン「桜尾」をベースに春香るエアリーな質感のカクテル。(写真左)
いちご：県産いちごと紫蘇リキュール「恋しろう」を合わせた爽やかフルーティーなカクテル。(写真右)

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

春 門出 個室プラン



LUNCH

4/29(火)まで ※3日前までの要予約

1名様 14,000円

【特典】

- ◆個室料無料
- ◆乾杯用スパークリングワイン
- ※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、第2・第4木曜日



LUNCH / DINNER

※前日14:00までの要予約

平日限定 フリードリンク付き
卓盛りプラン「珊瑚」
1名様 9,000円

大皿料理+フリードリンク(120分)
メニュー：前菜盛り合わせ/春巻・焼売/海老の子リソース煮/豚豚/麻婆豆腐/炒飯/杏仁豆腐
※割引対象外
※個室利用は4名様から承ります(個室料をいただきます)

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!



Hotel Nikko Kumamoto
Restaurant
Information

2025

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。



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

橘

LUNCH / DINNER



3/1(土)～3/31(月) ※前日14:00までの要予約

懐石料理「神楽」～弥生の懐石～

17,000円

季節は啓蛰から春分へ。春の味覚を取り入れた「はまぐりの土瓶蒸し」をはじめ、旬の食材を活かした全10品をご用意いたします。今の時季を心ゆくまでお楽しみください。

LUNCH

3/1(土)～3/31(月)

昼懐石「しずか」

6,000円

蛍烏賊や菜種などの前菜に始まり、筍は煮物椀に、桜鯛は小鍋仕立てにてご提供いたします。春の訪れを感じていただける昼懐石をご堪能ください。



LUNCH 3/11(火)まで

雛祭り御膳 4,800円

女の子の健やかな成長と健康を祈る桃の節句。煮物椀は青豆の摺り流し、彩り豊かな八寸、ちらし寿司などの華やかな料理をお楽しみください。



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、第2・第4木曜日

LUNCH / DINNER



3/1(土)～3/30(日) ※3日前までの要予約

鳳凰～フカヒレと春の味覚～

18,000円

フカヒレの煮込みをはじめ、旬の白ミル貝や海の幸、春野菜を使用。食材の持ち味を最大限に活かし、絶妙な火入れで春を味わう奥深い広東料理をお楽しみください。

LUNCH

四季彩華 しきさいか

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。



LUNCH

選べるランチセット 2,600円

ランチコース翡翠 6,500円



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～)
※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

LUNCH



毎週土・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はじめ、サーモンのクリビヤック、仔羊のナヴァランなど、バラエティ豊かな料理をご堪能ください。



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。