



buffetダイニング「アソシェッド」

TEL.096-211-1661
11:30～15:00 (L.O.13:30)



LUNCH

5/12_{mon} START!



毎週月～木曜日限定 ※祝日を除く

メインが選べるセミbuffet

3,500円

前菜、サラダ、デザートはbuffet形式でお好きなものをお好きなだけお楽しみいただけます。メインディッシュは4種類の中から一品をお選びいただけるセミbuffetスタイルです。メイン料理には、スズキのパイ包み焼きや牛ホホ肉の赤ワイン煮込みなどのクラシックなフランス料理をご用意。季節の食材を活かした一皿をぜひお楽しみください。



毎週土・日曜日、祝日 2部制(11:30～/13:30～)

ウィークエンドランチbuffet

大人4,200円、小学生2,200円、
幼児1,200円

初夏の味覚を堪能できるbuffetをご提供いたします。人気のローストビーフをはじめ、色とりどりの春の食材を使用した野菜のテリーヌ、スズキのアクアパッツァなど絶品料理を心ゆくまでお楽しみください。

※buffetのご利用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

Les Célébrités

フランス料理「レ・セレブリテ」

TEL.096-211-1603
17:30～21:00 (ラストオーダー19:00)



DINNER



5/3(土・祝)～5/5(月・祝)、5/9(金)～5/24(土) 金・土曜日のみ

MENU SAISON 18,000円

フランス料理の伝統を現代の解釈で再構築。総料理長、中野省吾監修のもとシェフたちの磨き抜かれた技術で改めてフランス料理の精神(エスプリ)をお届けします。

5/30(金)・5/31(土)

開業記念ディナー 20,000円

開業23周年の感謝の気持ちを込め、シェフスペシャリテを織り交ぜた特別コースを2日間限定でご提供いたします。

restaurant calender

May

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
4 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日	5 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日	6 アソシェッド ランチ営業日	7 弁慶・橋店休日	8 桃李店休日	9	10 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
11 アソシェッド ランチ営業日	12 アソシェッド ランチ営業日 桃李店休日	13 アソシェッド ランチ営業日	14 アソシェッド ランチ営業日 弁慶・橋店休日	15 アソシェッド ランチ営業日	16 レ・セレブリテ 営業日	17 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
18 アソシェッド ランチ営業日	19 アソシェッド ランチ営業日 桃李店休日	20 アソシェッド ランチ営業日	21 アソシェッド ランチ営業日 弁慶・橋店休日	22 アソシェッド ランチ営業日 桃李店休日	23 レ・セレブリテ 営業日	24 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
25 アソシェッド ランチ営業日	26 アソシェッド ランチ営業日 桃李店休日	27 アソシェッド ランチ営業日	28 アソシェッド ランチ営業日 弁慶・橋店休日	29 アソシェッド ランチ営業日	30 レ・セレブリテ 営業日	31 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日

土・日曜日、祝日
ウィークエンドランチbuffet

月～木曜日
メインが選べるセミbuffet

Hotel Nikko Kumamoto

Restaurant
Information

5

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。

ホテルのホームページからご予約を承ります。

ホテル日航熊本

検索



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)



Lunch



Dinner

LUNCH / DINNER



5/1(木)～5/31(土) ※前日14:00までの要予約

開業記念夜懷石

17,000円

季節は立夏から小満へ。太刀魚などの初夏の食材を取り入れ、鮑は小鍋仕立て、芦北の釜揚げしらすは羽釜御飯にてご提供いたします。今の時季を心ゆくまでお楽しみください。

Uplifting Bubbles
シャンパーニュ

ジョセフ・ペリエ

キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット

バイザグラス 2,800円

ボトル 16,000円



黒毛和牛御膳 10,000円
懷石料理「常盤」 13,000円
弁慶特別懷石 25,000円

※前日14:00までの要予約

寿司懷石「矢立」 15,000円
寿司懷石「鞍掛」 18,500円

LUNCH



5/1(木)～5/31(土)

開業記念昼懷石

6,000円

平日限定 松花堂「しおり」 4,600円
平日限定 まぐろ漬け丼 4,000円
平日限定 和牛網焼き 4,000円
黒毛和牛御膳 昼膳 8,000円

SUSHI LUNCH



寿司ランチ「はなの」 5,200円

小鉢、おまかせ寿司12貫、味噌汁、水物

寿司懷石「なこそ」 8,000円

小鉢、造里、焼物、おまかせ寿司10貫、味噌汁、水物



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)



Lunch



Dinner

LUNCH



選べるランチセット

2,600円

ランチコース「翡翠」

6,500円

5/1(木)～5/31(土) 開業記念ランチ 5,000円

開業23周年の感謝の気持ちを込めたランチコース全7品。

食材の香り、味わいを広東料理の技法で最大限に表現した彩り豊かな料理をお楽しみください。

LUNCH / DINNER



5/1(木)～5/31(土)

開業記念ディナー 13,000円

開業23周年の感謝の気持ちを込めて、鮑の濃厚オイスターソース煮込みをはじめシェフスペシャリテの全7品のコース料理をご提供いたします。鮑はじっくりと時間をかけて作られたソースで約2時間煮込み奥深い味わいに。鮑を最大限に楽しめる一皿です。

ディナーコース「白楽」 8,000円

ディナーコース「鳳凰」 18,000円

※3日前までの要予約

桃李スペシャルコース「彩龍」

25,000円

※3日前までの要予約



産土 Ubusuna

山田錦 YAMADA NISHIKI

バイザグラス 1,500円

ボトル 8,000円



LUNCH / DINNER

個室プラン お祝いコース 1名様 14,000円

顔合せや結納、歳祝いなどにご利用いただける個室プランです。

【特典】乾杯用ドリンクサービス／個室料サービス

※3日前までの要予約 ※割引対象外 ※4名様から承ります



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



開業23周年の感謝を込めて贈る花束をイメージしたアフタヌーンティー。いちごのエスプーマとラベンダーのミニパルフェやバラの花をイメージしたガトーフレーズなど、口いっぱい花の香りが広がる華やかなスイーツとセイボリーを、ファウンテンおすすめの紅茶やハーブティーとともにどうぞお楽しみください。

※写真は2名様用のイメージです。
※前日14:00までの要予約
※90分のご利用となります

5/1(木)～5/31(土) 2部制/①12:00～②14:00～

開業記念 アフタヌーンティー ～ 感謝の花束 ～

4,200円



5/1(木)～5/31(土)
開業記念デザートセット
サンクスパレット *コーヒーまたは紅茶付き

2,300円

開業 23周年記念 5月だけのデザートセット。ミニパフェや可愛いケーキ、焼き菓子を華やかに盛り合わせたプレートとお飲物をご一緒にお楽しみください。



5/1(木)～5/31(土)
開業記念カクテル
「Fountain」

1,800円

ホテル日航熊本シンボルであるファウンテンマーク(噴水や泉の意)をイメージした鮮やかなブルーと、お客様へのあふれる感謝の思いを揺めくパールで表現した「ときめく」カクテルです。

ORIGINAL SWEETS GIFTS

くもと美粋^{びいき} パウンドケーキ

自然豊かで美しい熊本が育む、美味しい食材を使用した、粋な『熊本晶屑(びいき)』のオリジナル菓子

抹茶と山江栗 2,400円

香り高い八女茶の抹茶と、熊本県球磨産の山江栗を入れてしっかりと焼き上げました。

和紅茶と胡桃 2,200円

熊本県水俣市の天の製茶園で作られた『天の紅茶』を使用し、程よい紅茶の香りにあわせホワイトチョコレート、クルミをデコレーションしました。

シトロン 2,000円

熊本県宇城市三角の吉田果樹園で収穫されたレモンを使用した、柔らかな酸味と爽やかな香りが特徴の口溶けのよいケーキです。

化粧箱 プラス 400円
賞味期限 7日間