



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



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、牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、スズキのパイ包み焼きや鰯鳥のコンフィ、イトヨリ鯛のスープ・ド・ポワソン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

夏の味覚を存分に楽しめる贅沢なbuffetをご提供いたします。人気のローストビーフをはじめ、繊細な味わいの白甘鯛の鱗焼き、じっくり焼き上げた阿蘇自然豚のポルケッタ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.096-211-1663
17:30～21:30(L.O.19:30)

DINNER



毎週金・土曜日

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。



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・ナチュール
バイザグラス 3,000円

シンプルに本物、ブドウの純粹さのすべてをこのジョセフ・ペリエのボトルの中に。

restaurant calender

July

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

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
Information7
20251F Tea&Cocktail Lounge “Fountain”
Seasnal Mocktail “Cucumber Mojito” “Gazpacho Amarillo”

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



7/10(木)からの平日限定

旬彩御膳「華手箱」

4,600円

花を詰め込んだ手箱のように華やかに、
季節の美味しいものを少しずつ、たくさん
お楽しみいただけるランチ御膳。デザート
は3種盛り合わせで、最後までご満足いた
だけます。

七夕御膳 ※7/8(火)まで 4,800円

昼懷石「しずか」 6,000円

黒毛和牛御膳 昼膳 8,000円

7/1(火)～8/31(日)
うなぎせいろ蒸し膳

昼膳 5,000円 夜膳 7,000円

国産のうなぎをせいろで蒸し上げ、ふっくらとした
食感に仕上げました。弁慶特製のタレがより一層
美味しさを引き立てます。

LUNCH / DINNER

7/1(火)～7/31(木)
※前日14:00までの要予約

懷石料理「瑞穂」

～文月の懷石～

17,000円

季節は小暑から大暑へ。旬を迎える鰻は煮
物碗に、鮎は揚物にてご用意いたします。
今の時季を心ゆくまでご堪能ください。

黒毛和牛御膳 10,000円

懷石料理「常盤」 13,000円

寿司懷石「矢立」 15,000円

寿司懷石「鞍掛」 18,500円



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



8/31(日)まで

ランチコース「四季彩華」 4,000円 冷麺セット 内容/冷麺各種、点心2種、デザート

選べるランチセット 2,600円 「五目冷麺・坦々冷麺」各 2,500円

ランチコース「翡翠」 6,500円 「海の幸冷麺」 3,300円

LUNCH / DINNER



7/1(火)～8/31(日)

富貴～鮑～ 13,000円

前菜盛り合わせ、スープ、鮑のステーキをメインとした温菜3品、炒飯、デザート全7品のコースです。

ディナーコース「白楽」 8,000円 桃李人気メニューを集めた定番のコース全7品

ディナーコース「鳳凰」 18,000円 前菜8種盛り合わせ、スペシャリテの焼きフカヒレ、
鮑料理を入れた全7品桃李スペシャルコース「彩龍」 シェフのスペシャリテを集めた7～8品の特別コース
※3日前までの要予約 25,000円

LUNCH / DINNER 7/1(火)～8/31(日) 8/13(水)・14(木)・15(金)を除く

夏季限定 メイン5品が選べるセレクトコース 1名様 6,000円

ご家族やグループで楽しめる大皿中心のコース料理。前菜・スープの後に、桃李の人気メニュー15品の中
からお好みの料理5品をお選びいただけるコースです。

※2名様から承ります ※前日までの要予約 ※割引対象外 ※個室利用は4名様から承ります(別途個室料4,000円～)



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



TEA TIME



旬の桃を使ったスイーツをリボンやティア
ラでプリンセスのように可愛らしく仕上げ
ました。県産食材を使ったセイボリーは
ファウンテンおすすめの紅茶とともに楽し
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

7/1(火)～8/31(日) 2部制/①12:00～②14:00～

アフタヌーンティー ～ Princess Peach ～

4,200円

SWEETS 10:30～17:00

7/1(火)～8/31(日)
季節のパフェ 桃のパフェ

2,500円

ジューシーな桃をふんだんに使用し、桃と相性のい
い紅茶やクリームチーズを合わせた贅沢なパフェを
ご用意。

7/1(火)～8/31(日)
ガトーパージュ

2,500円 ※1日5個限定

みずみずしい旬の桃を贅沢にまるごと一個使用
し、パティシエ自慢のカスタードクリームを合わせ
た季節限定のスイーツ。コーヒー、紅茶とともに
お楽しみください。

COCKTAIL TIME



7/1(火)～8/31(日)

桃のカクテル 各2,200円

翠桃-すいとう (写真左)

ラム香るクリーミーなカクテルに抹茶が
アクセント。

ももとなでしこ (写真中央)

花の香酒造のスパークリング日本酒にヨーグル
トを合わせて爽やかに。

Peach Fleur-ピーチ・フルール
(写真右)

ブランデーとバラエッセンスで上品な飲み口。