



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 ※8/9~8/17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ひな鳥のコンフィ、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。



大人4,200円、小学生2,200円、幼児1,200円

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

8/9(土)~8/17(日) 2部制(11:30~13:30~)

サマーランチbuffet

期間中、毎日営業。人気のローストビーフをはじめ、色とりどりの旬の食材を使用した、約50品の和洋中の料理をbuffet形式でご用意いたします。

※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

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

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

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。

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

restaurant calendar

August

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

オレンジ: ウィークエンドランチbuffet & サマーランチbuffet
黄色: 月~木曜日 メインが選べるセミbuffet

Restaurant Information

8

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



8/1(金)~8/31(日)

懐石料理「瑞穂」 17,000円

うなぎや鰻、鮎のほか、夏を彩る旬を全10品の懐石料理でご堪能ください。

黒毛和牛御膳 夜膳	10,000円	寿司懐石「矢立」	15,000円
懐石料理「常盤」	13,000円	寿司懐石「鞍掛」	18,500円
弁慶特別懐石	※前日14時までの要予約 25,000円		

LUNCH



平日10食限定
天ぷら御膳「時めぐり」
3,500円

うなぎせいろ蒸し昼膳 ※8/31(日)まで
5,000円
昼懐石「しずか」 6,000円
黒毛和牛御膳 昼膳 8,000円



平日限定
旬彩御膳「華手箱」
4,600円

橘流 ばらちらし ※8/31(日)まで
4,800円
寿司ランチ「はなの」 5,200円
寿司懐石「なこそ」 8,000円

LUNCH

ランチ限定 個室プラン 1名様 14,000円

顔合わせや歳祝いなどのお集まりにゆっくりおくつろぎいただけるプランです。お料理は季節の懐石料理をご堪能いただけます。

【特典】個室料無料、乾杯ドリンクサービス ※4名様から承ります ※3日前14:00までの要予約 ※割引対象外



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



8/31(日)まで

富貴 ~ 鮑 ~ 13,000円

前菜盛り合わせ、スープ、鮑の炒め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、スペシャルティの焼きフカヒレ、鮑料理を入れた全7品

桃李スペシャルコース「彩龍」 ※3日前までの要予約 25,000円 シェフのスペシャルティを集めた7~8品の特別コース

LUNCH / DINNER 8/31(日)まで 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んでください。

※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

8/31(日)まで 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



8/31(日)まで

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。



8/31(日)まで

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、紅茶とともに楽しんでください。

COCKTAIL TIME



8/31(日)まで

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。