



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、大阿蘇どりのコルドンブルーなどのクラシックなフランス料理をご用意。また、数量限定でロブスターのカダイフ巻きをプラス500円で変更できます。



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

人気のローストビーフをはじめ、鰹とアーモンドミルクのブランマンジェ、鴨肉のロティなど旬の食材を贅沢に使った絶品料理の数々を、心ゆくまでご堪能ください。

※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



Uplifting Bubbles
シャンドン・ブリュット
バイザグラス 1,300円
ボトル 7,500円

シャンドンを代表するスパークリングワイン。シャルドネとピノ・ノワールの美しいブレンドによるフレッシュシトラスの様なピュアな果実味が爽快です

フランス料理「レ・セレブリテ」

TEL.096-211-1663
17:30~21:30(L.O.19:30)



Les Célébrités

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、ブドウの純粋さのすべてをこのジョセフ・ペリエのボトルの中に。

restaurant calender
September

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

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

Restaurant
Information

9

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



9/1(月)~9/30(火)

懐石料理「瑞穂」 17,000円

夏に漁解禁を迎える天草産 伊勢海老の「出汁しゃぶ」をメインとした旬を楽しむ懐石料理です。

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



平日限定 旬彩御膳「華手箱」	4,600円	9/1(月)~9/30(火) 昼懐石「しずか」	6,000円
平日10食限定 天ぷら御膳「時めぐり」	3,500円	寿司ランチ「はなの」	5,200円
平日限定 まぐろ漬け丼	4,000円	寿司懐石「なこそ」	8,000円
平日限定 和牛網焼き丼	4,000円	黒毛和牛御膳 昼膳	8,000円

LUNCH / DINNER 7/28(月)~9/30(火)

夏季限定 フリードリンク付き懐石料理プラン 1名様 10,000円

暑気払い、接待、歳祝いなど、大小さまざまなお集まりにおすすめのプランです。
季節の懐石料理(全10品)+フリードリンク(120分)

【特典】4名様以上で個室料無料 ※2~32名様 ※前日までの要予約 ※割引、One Harmonyポイント付与対象外



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



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



9/1(月)~9/30(火) ※3日前までの要予約

鳳凰 ~ 伊勢海老 ~ 16,000円

前菜盛り合わせ、スープ、伊勢海老の蒸し料理をメインとした温菜3品、麺飯料理、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「富貴」 13,000円 季節を彩る前菜盛り合わせ、フカヒレスープ付きの桃李おすすめコース全7品

桃李スペシャルコース「彩龍」 25,000円 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

LUNCH / DINNER

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



※写真は2名様用のイメージです

9/1(月)~9/30(火) 2部制/①12:00~②14:00~ ※前日14:00までの要予約 ※90分のご利用となります

アフタヌーンティー ~ シャインマスケット・巨峰 ~ 4,200円

甘くて瑞々しいシャインマスケットと巨峰を、タルトやショートケーキ、マカロンなど上品で可愛いスイーツに仕立てました。県産食材を使ったセイボリーや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。

SWEETS 10:30~17:00

COCKTAIL TIME



9/1(月)~9/30(火)

季節のパフェ
シャインマスケットと巨峰のパフェ
2,500円



9/1(月)~9/30(火)

季節のカクテル (2種)
アローム・マスケット
ベルベット・グレープ
2,200円

ORIGINAL SWEETS GIFTS



くまもと美粋 ^{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『熊本晶屋(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とり焼き上げました。

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

※写真はイメージです ※割引対象外