



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



毎週土・日曜日、祝日 2部制(11:30～/13:30～) ※利用時間90分

ウィークエンドランチbuffet ～ 欧州フェア ～

大人4,200円、小学生2,200円、幼児1,200円

欧州各地の伝統・家庭料理などに加え、人気のローストビーフや旬の食材をふんだんに使用した彩り豊かなメニューなど、約50品の料理をご用意いたします。



毎週月～木曜日限定 ※祝日を除く ※利用時間90分

メインが選べるセミbuffet 3,500円

DINNER 10/31(金) 一夜限りのナイトbuffet

ハロウィンナイトbuffet 【入店時間】18:00～18:30 ※利用時間120分

大人7,000円、小学生3,500円、幼児1,500円 ※割引対象外

ハロウィンらしくアレンジされた可愛い料理、洋梨や栗など秋の味覚を使ったデザートをご用意いたします。

●「トリック オア トリート!」の合言葉を伝えと、お子様に菓子をプレゼント!

●ハロウィン仮装コンテストを開催! 賞品としてペア宿泊券やペアランチ券をご用意しています。



※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

フランス・ブルターニュの豊かな海や大地から生まれるシェフの感性とフランス伝統のエッセンスが融合した料理をお楽しみいただけます。



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。

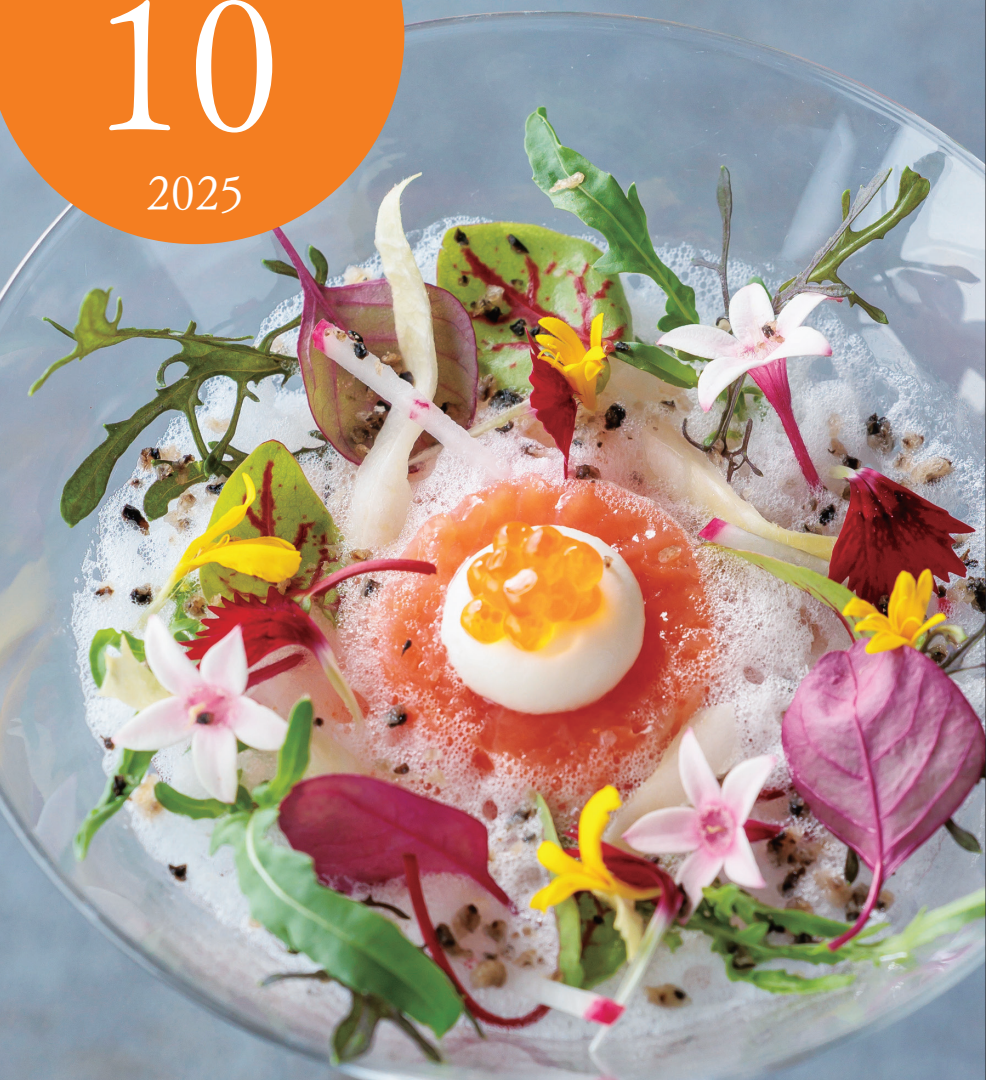
restaurant calender

October

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1 アソシェッド ランチ営業日 弁慶・橋店休日	2 アソシェッド ランチ営業日	3 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	6 アソシェッド ランチ営業日 桃李店休日	7 アソシェッド ランチ営業日	8 アソシェッド ランチ営業日 弁慶・橋店休日	9 アソシェッド ランチ営業日	10 レ・セレブリテ 営業日	11 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
12 アソシェッド ランチ営業日	13 アソシェッド ランチ営業日 桃李店休日	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 弁慶・橋店休日	16 アソシェッド ランチ営業日	17 レ・セレブリテ 営業日	18 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
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 桃李店休日	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 弁慶・橋店休日	23 アソシェッド ランチ営業日	24 レ・セレブリテ 営業日	25 アソシェッド ランチ営業日 レ・セレブリテ 営業日
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 桃李店休日	28 アソシェッド ランチ営業日	29 アソシェッド ランチ営業日 弁慶・橋店休日	30 アソシェッド ランチ営業日	31 アソシェッド 営業日 ハロウィン ナイトbuffet	
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		ハロウィン ナイトbuffet		

Restaurant
Information

10
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



10/2(木)～10/31(金) ※前日14:00までの要予約

秋・冬のグルメフェア 第1弾 松茸吟味懐石 28,000円

松茸の土瓶蒸し、焼き松茸、松茸の羽釜御飯など含む全10品。秋の味覚を心ゆくまでご堪能ください。

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
懐石料理「瑞穂」	17,000円		

※前日14:00までの要予約

LUNCH



10/2(木)～10/31(金)

昼懐石「秋日和」 6,000円 旬彩御膳「華手箱」 4,600円

平日10食限定 天ぷら御膳	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

TAKE OUT 10/2(木)～10/31(金) 1日15食限定

松茸二段弁当 6,000円

松茸御飯と秋の実りを詰め込んだ二段弁当をご自宅ほか、お集まりやお土産にも。

お渡し時間 11:30 / 14:30 / 17:30 ※2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



ランチコース四季彩華 4,000円

季節の食材の香り、味わいを広東料理の技法で最大限に表現した桃李おすすめ
のランチコース。前菜5種盛りから、スー
プ、温菜3品、麺飯、デザートまでの彩り華
かな全7品のお料理をお楽しみいただけ
ます。

選べるランチセット 2,600円

ランチコース「翡翠」 6,500円

平日限定 麺セット

桃李人気の麺料理「担々麺」「葱と叉焼の汁そば」「五目汁そば」に、プラス 500で点心 2種とデザート
付きのセットメニューにアレンジできます。

LUNCH / DINNER



10/1(水)～10/31(金) ※3日前までの要予約

鳳凰 16,000円

前菜盛り合わせ、広東式お刺身サラダ、フカヒレや球磨村一勝地赤豚のスペアリブを使用した温菜3品、
麺飯料理、デザートまで全7品のコースです。厳選した素材の持ち味を最大限に活かし、絶妙な火入れて奥
深い広東料理をお楽しみいただけます。

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」 12,000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」 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 11/8(土)・11/9(日) 各日20食限定

【予告】秋・冬グルメフェア 第2弾上海蟹

2日間限定の上海蟹を使用したシェフのスペシャルコース。上海蟹の蒸し物、フカヒレの上海蟹ソースなど
この時期だけの至福の旬を存分にお楽しみください。

※10/31までの要予約 ※2名様から承ります ※割引対象外



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



10/1(水)～10/31(金)
2部制/①12:00～②14:00～
ハロウィンアフタヌーンティー
4,200円

※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

ハロウィンの雰囲気を楽しむための特別なアフタヌーンティー。ハロウィンのテーマに沿ってデザインされ
たスイーツと、季節の食材を使ったセイボリーをファウンテンおすすめの紅茶とともに楽しみください。

SWEETS 10:30～17:00



10/1(水)～10/31(金)
季節のパフェ
モンブランパルフェ
2,500円

熊本県産和栗のクリームや香り高いほうじ茶のアイ
ス、カシスのメレンゲをアクセントに、山江栗の渋
皮煮など秋の恵みを重ねた贅沢なパフェ。

COCKTAIL TIME



10/1(水)～10/31(金)
季節のカクテル (2種)
洋梨と林檎
2,000円

ジューシーな洋梨と陽気なテキーラを合わせた
「Pear Soleil(ペアー・ソレイユ)」と、林檎とカル
ヴァドス、スパイシーな自家製ジンジャーで仕上
げた「Pomme et Épices(ポム・エ・エビス)」。

ORIGINAL SWEETS GIFTS



くまもと美粋 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『熊本最良(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