

報道関係各位

【ホテル日航熊本】秋の味覚を味わう「ロイヤルアフタヌーンティー」を9月18日より提供
-1日3組、6日間限定の特別なひととき-

ホテル日航熊本（熊本市中央区上通町、総支配人：天方裕二）は、ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」にて、2026年9月18日（金）～23日（水・祝）の6日間限定で「ロイヤルアフタヌーンティー」を提供いたします。



シルバーウィークに合わせ、特別にウェルカムシャンパーニュとシェフパティシエ特製のミニパフェを加えたプレミアムアフタヌーンティーをご用意いたします。スイーツにはイチジクのタルトやモンブラン、高カカオのチョコレートムースなど、栗やブドウ、サツマイモなど秋の味覚を取り入れました。また、ミニパフェでは、シャインマスカットとピオーネのジュレ、自家製バニラアイスクリームを組み合わせた「ブドウのパルフェ」を味わっていただけます。セイボリーには、サツマイモのポタージュや、サーモン・ほうれん草・キノコを合わせたキッシュをご用意。さらに、熊本県水俣市の天の製茶園による「天の上紅茶」を含む11種の紅茶をフリーフローでお楽しみいただけます。

■メニュー内容

<上段>

ガトー・マスカット／シャルロットポワール／イチジクのタルト キャラメルクリーム／フランボワーズのマカロン

<中段>

モンブラン／りんごのクランブルケーキ／ムースオショコラ／プレーンスコーン

<下段>

さつまいものポタージュ 黒胡椒風味／クロックムッシュ／サーモンとほうれん草、茸のキッシュ／合鴨肉のステーキとピクルス

<別添え>

ブドウのパルフェ

<ウェルカムドリンク>

グラスシャンパーニュ（お一人様1杯）

<ドリンク>

オリジナル・アールグレイ／シングルエステート・ダージリン／シングルエステート・アッサム／ジャスミン・グリーンティー／セイロン・シナモン・スパイスティー／ジンジャー&ハニー／ローズ・フレンチバニラ／マンゴー&ストロベリー

*カフェインレスティー

天の製茶園 天の上紅茶（熊本県水俣市）／ローズヒップティー／カモミールティー

「ロイヤルアフタヌーンティー」提供概要

【期間】2026年9月18日（金）～23日（水・祝）※1日3組限定／前日14:00までの要予約

【時間】1部 12:00～／2部 14:00～（2部制、各120分）

【場所】ホテル日航熊本 1階 ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」

【料金】1名様 7,000円（消費税・サービス料込）

【ご予約・お問い合わせ】

ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」 TEL.096-211-1603（10:30～18:00）

公式サイト：<https://nikko-kumamoto.co.jp/restaurant/fountain/menu/218/>

【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本 経営企画室 古庄 舞

〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487／FAX:096-211-1228

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。