1F LOUNGE

Fountain

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。

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 ～ White Snow Noël ～

4,800円(One Harmony会員 4,320円)

真っ白な雪に包まれた煌めくクリスマスの世界を表現したアフタヌーンティー。
華やかなスイーツとセイボリーで特別なティータイムをお楽しみください。

SWEETS 10:30～17:00



季節のパフェ
ルージュ エ ブラン
Rouge et Blanc
2,500円(One Harmony会員 2,250円)

SEASONAL COCKTAIL



ニュイ ド ノエル
Nuit de Noel (写真左)
エトワール ド ノエル
Etoile de Noel (写真右)
各2,200円(One Harmony会員 1,980円)

CHRISTMAS CAKE



12/22(火)～12/25(金)
お渡し時間 10:30～19:00

【早期ご予約特典】
11/15(日)までのご予約で下の料金から
500円お得にご購入いただけます

ガトーフレーズ(写真右)
5,500円 直径15㎝ ※限定130台

ビッシュドノエル・ルージュ(写真左)
6,000円 15㎝ ※限定80台

ノエル・ショコラ(写真下)
6,000円 直径12㎝ ※限定50台

※すべて割引対象外

レストラン営業体制変更のご案内

平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
昨今の原材料費の高騰や人手不足の影響から、ホテル日航熊本のレストランではこれまでと同じ営業体制を維持していくことが難しい状況となっております。
これからも質の高いお料理と心のこもったサービスを安定してご提供していくため、誠に心苦しい限りではございますが、11月1日(日)より営業体制を変更させていただくこととなりました。
ディナー営業の一部を縮小する一方で、ランチ営業は拡大しご利用いただきやすくなります。
また、日本料理内の割烹カウンター「梢」もディナー営業を開始いたします。
年内は宴会をはじめ多くのお客様のご利用が見込まれるため、ホテル全体で人員体制を集中させ、お客様により良い時間をお過ごしいただけるよう努めてまいります。今後は人員体制や営業環境を見極めながら、年明け以降の一部営業の再開も含め、皆様に再びレストランをご利用いただける機会を設けられるよう、引き続き検討と調整を重ねてまいります。
お客様にはご不便をおかけすることもございますが、諸事情をご賢察のうえ、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

ランチ Lunch

	月	火	水	木	金	土	日
弁慶	○	○	○	○	○	○	○
割烹「梢」	○	○	○	○	○	–	–
寿司処「橘」	○	○	–	○	○	○	○
アソシェッド	–	–	–	–	–	○	○
桃李	–	○	○	○	○	○	○

ディナー Dinner

	月	火	水	木	金	土	日
弁慶	–	–	–	–	–	–	–
割烹「梢」	○	○	–	○	○	○	○
寿司処「橘」	○	○	–	○	○	○	○
アソシェッド	–	–	–	–	–	–	–
桃李	–	○	○	○	○	○	○

One Harmony
ポイントがよりためやすく、よりつかいやすく。
Earn Points ポイントをためる
レストラン・バー利用
¥100につき1ポイント
※表示金額は税・サービス料別
Redeem Points ポイントをつかう
500ポイント以上から
1ポイント=1円単位で
お支払いにご利用いただけます
ご入会はこちらから



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もございます。
※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もご予約を承ります。 ホテル日航熊本 検索

7F JAPANESE

日本料理「弁慶」・寿司処「橘」・割烹カウンター「梢」

TEL.096-211-1673

11:30～15:00(L.O.14:00)

17:30～21:30(L.O.19:30)

日本料理「弁慶」　寿司処「橘」

DINNER





割烹カウンター「梢」で愉しむ職人の手仕事

11月1日(日)より、寿司処「橘」に加えて 割烹「梢」でもディナー営業を開始します。
お料理が出来上がる瞬間を、カウンター越しに目の前でお楽しみいただける贅沢な空間。こだわり抜いた食材を、職人が繊細な手つきで仕上げてお届けします。
弁慶自慢の酒とともに心ゆくまでお楽しみください。

割烹懐石「山翠(さんすい)」　13,000円
(One Harmony会員 11,700円)

割烹懐石「翠峰(すいほう)」　17,000円
(One Harmony会員 15,300円)

寿司処「橘」



寿司懐石「矢立」　15,000円
(One Harmony会員 13,500円)

寿司懐石「鞍掛」　18,500円
(One Harmony会員 16,650円)

※ホール席・個室はディナー営業を休止いたします。

LUNCH

平日10食限定 天ぷら御膳 ※割引対象外　3,500円
旬彩御膳「華手箱」　4,600円
昼懐石「しずか」　6,000円
黒毛和牛御膳 昼膳　8,000円

寿司ランチ「はなの」　5,200円
寿司 懐石「なこそ」　8,000円

割烹カウンター「梢」
平日限定 割烹料理「よしの」　5,000円

2F CHINESE

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



選べるランチセット　2,800円

ランチコース「翡翠」　6,500円

平日限定 麺セット　各2,300円
桃李人気の麺料理に、点心2種とデザートが付いたランチ限定セットメニューです。「担々麺」「葱と叉焼の汁そば」「五目汁そば」の3種類からお選びいただけます。

ランチコース「四季彩華」
4,500円 (One Harmony会員 4,050円)
広東料理の技法で食材の魅力を最大限に表現したおすすめのランチコース全 7品。

LUNCH / DINNER



「鳳凰」～ 珠玉の広東名菜 ～
16,000円 (One Harmony会員 14,400円)

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全 7品コース

桃李スペシャルコース「彩龍」
※3日前までの要予約　25,000円　前菜十種盛合わせをはじめ、伊勢海老やフカヒレなど贅を尽くした料理長おすすめのコース

LUNCH / DINNER PLAN　11/1(日)～12/27(日)

忘年会プラン　1名様 10,000円 ※割引対象外
【内容】コース料理全7品・フリードリンク
※4名様から承ります　※前日までの要予約　※利用時間：120分

2F BUFFET&DINING

ブッフェダイニング「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～)

ウィークエンドランチブッフェ
～ 冬の味覚フェア ～

旬を迎えた食材をふんだんに使った、心も体も温まるメニューをご用意してます。海の幸、山の幸、この時期にしか楽しめない「冬の味覚」をご堪能ください。

大人4,500円(One Harmony会員 4,050円)
小学生2,200円
幼児1,200円

※大人料金は中学生以上、幼児料金は4歳以上　※ソフトドリンクバー付き　※利用時間90分

PLAN

七五三プラン　6,500円 ※割引対象外

大人2名様につき七五三対象のお子様料理を1名様分サービスいたします。

11/30(月)まで
7階　日本料理「弁慶」



11/29(日)まで
2階　広東料理「桃李」



※前日までの要予約　※お子様料理 1名様追加 2,000円