

Hotel Nikko Kumamoto

2020 YEAR-END & 2021 NEW-YEAR

新スタイル 忘・新年会プラン

2020.11/20<金> ▶ 2021.1/31<日>



〈スペシャル〉 お一人様9,100円

◇前菜

蟹とアボカドのレムラード 柚子風味
熊本県産ポークのパテ・ド・カンパーニュと彩々ピクルス
合鴨のコンフィと焼き葱 和風赤ワインソース

◇御造り(鰯・甘海老・烏賊)

◇茄子と里芋揚げ おろし煮

◇牛サーロインのロースト ソースレフォール

◇スープカレー upgrade+500円 ちらし寿司(国産米使用)

◇木苺のムース 赤いベリーソース

◇コーヒー

※写真はイメージです。

upgrade+500円
ちらし寿司(国産米使用)



フリードリンク内容

ビール、焼酎、赤・白ワイン、カクテル、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

※各料金は、料理・飲物・室料・音響照明費・税金・サービス料込の料金です。※ご利用時間は2時間です。延長の場合は、30分につき570円(消費税・サービス料込)が追加となります。

※各プランとも、20名様より承ります。※掲載メニューの他、buffet(立食)でも承ります。(30名様より) ※季節、天候によりメニューが変更になる場合がございます。

※光・映像による演出、BGM効果音、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、カラオケ、司会などお気軽にご相談ください。ご要望に沿ったご提案をさせていただきます。

ときめくホテル

ホテル日航熊本

Hotel Nikko Kumamoto

2020 YEAR-END & 2021 NEW-YEAR

新スタイル 忘・新年会プラン

2020.11/20<金> ▶ 2021.1/31<日>



〈レギュラー〉 お一人様 7,700円

※写真はイメージです。

◇前菜

サーモントラウトのスマークと 熊本県産トマトのカプレーゼ
阿蘇自然豚生ハム シュールージュとリンゴのマリネ添え
蒸し鶏の葱塩ソース 烏賊の豆鼓炒め

◇海老とカリフラワー、マカロニのクリームソースグラタン

◇牛肉の煮込み 味噌風味 バターライス添え

◇パンナコッタとクランベリージュレ

◇コーヒー

フリースタイル内容

ビール、焼酎、赤・白ワイン、カクテル、
日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

※各料金は、料理・飲物・室料・音響照明費・税金・サービス料込の料金です。※ご利用時間は2時間です。延長の場合は、30分につき570円(消費税・サービス料込)が追加となります。

※各プランとも、20名様より承ります。※掲載メニューの他、ブッフェ(立食)でも承ります。(30名様より) ※季節、天候によりメニューが変更になる場合がございます。

※光・映像による演出、BGM効果音、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、カラオケ、司会などお気軽にご相談ください。ご要望に沿ったご提案をさせていただきます。

もったいない! 食べ残しゼロ! 「3010運動」を推奨しています。

1F「ファウンテン」での二次会も承ります。

ご予約・お問い合わせ

◎TEL096-211-1205<営業部直通>

ときめくホテル

ホテル日航熊本