

2F BUFFET&DINING

AsoShéd ブッフェダイニング「アソシェッド」
TEL.096-211-1661
11:30~15:00(最終入店13:30)ディナーは営業を休止いたしております。



LUNCH 10/12(火)~
ランチbuffet くまもとテロワール

熊本のおいしい食材をふんだんに使用し、前菜から温製料理、人気のローストビーフや寿司・天ぷら、デザートまで揃った約40種のbuffet。

【平日】大人2,400円、小学生1,300円、幼児800円
【土・日・祝日】大人2,700円、小学生1,600円、幼児1,000円
【シニアの方のお得な料金】
〈平日〉2,400円→2,000円
〈土・日・祝日〉2,700円→2,300円 ※割引対象外

※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、シニア料金は65歳以上、幼児料金は4歳以上

1F ROUNGE

Fountain ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」
TEL.096-211-1603
11:00~20:00(ラストオーダー19:00)



10/11(月)~10/31(日) 11:00~18:00
アフタヌーンティーセット
~Halloween Style~
3,000円 ※前日17:00までの要予約
※写真は2名様用のイメージです。



10/1(金)~11/30(火)
和みパフェ
1,350円

1F CAKE&BREAD

La Pâtissière ケーキショップ「ラ・パティシエール」
Cake Shop "La Pâtissière" TEL.096-211-1604
11:00~18:00 ※消費税込



かぼちゃロール 1,200円
かぼちゃ生地にカaramelソース、かぼちゃクリームと果肉を巻いたかぼちゃづくしのロールケーキです。



かぼちゃモンブラン 440円
かぼちゃのタルトにカスタードクリームとかぼちゃの甘露煮を組み合わせ、かぼちゃのクリームをモンブラン仕立てに絞りました。



サバラン・ポム 420円
りんごのお酒・カルパドスのシロップをしみ込ませたプリオッシュ生地にカスタードクリームとりんごのコンポートを組み合わせ大人のケーキです。



クロックムッシュ 350円
阿蘇自然豚の生ハム、自家製のベシャメルソース、チーズを使用した贅沢なクロックムッシュです。

鶴屋 本館 地下1階

delicatessen 「デリカテッセン ホテル日航熊本」
hotel nikko kumamoto TEL.096-326-5511

※鶴屋百貨店の営業に準ずる※数に限りがありますのでご予約をおすすめします。※消費税込



タイピーエン 730円
熊本のローカルフード「タイピーエン」。あっさりしているのにコクのあるスープと春雨やたつぷり野菜、海鮮など具だくさんのタイピーエンです。□□



きのことベーコンのグラタン 540円
きのことベーコンのうま味が凝縮された一品。ベシャメルソースにチーズの塩味がアクセントです。

LINE はじめました!

お友だち募集! お得な情報をLINEでお届けします!



10

Hotel Nikko Kumamoto

Restaurant
Information

2021



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。

ホテル日航熊本

検索

ホテルのホームページからご予約を承ります。

7F JAPANESE



日本料理「弁慶」・寿司処「橘」 TEL.096-211-1673
 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
 17:00～20:00(ラストオーダー19:00) 橘店休日:水曜日

DINNER ※当日14:00までの要予約



10/1(金)～10/31(日)

懐石料理「みやび」

松茸・鱧・甘鯛 14,520円

松茸と名残り鱧の土瓶蒸し。うま味が増す甘鯛はふっくらと焼き上げます。栗や銀杏を味わいながら、料理をとおして季節のうつろいをお楽しみください。

LUNCH / DINNER

11/30(火)まで

黒毛和牛御膳

昼膳 6,500円

夜膳 8,500円

香ばしく焼き上げた九州産黒毛和牛と茸のソース、初秋の名残り鱧の天婦羅。夜膳は焼肴が付いた味わい深い小懐石です。



テイクアウト 10/31(日)まで

松茸弁当(1日15食限定) 3,800円

弁慶2段弁当、弁慶3段弁当もごさいます。 弁慶2段弁当 3,400円～

2F FRENCH

Les Célébrités

フランス料理「レ・セレブリティ」

TEL.096-211-1663

11:30～15:00(ラストオーダー14:00)

17:00～20:00(ラストオーダー19:00) 店休日:火曜日

LUNCH / DINNER ※前日14:00までの要予約



10/1(金)～11/30(火)

鮑フェア ～鮑とニュージーランド産牧草牛フィレ肉～

ランチ 6,000円 ※割引対象外 / ディナー 12,100円

柔らかく蒸し上げた鮑トリュフのリゾット添えとニュージーランド産牧草牛フィレ肉のスペシャルコースです。

LUNCH

10/1(金)～

Saison セゾン

季節のフルコース
3,500円

メイン料理を、プラス1,500円でニュージーランド産牛フィレ肉、2,500円で黒毛和牛フィレ肉に変更できます。



2F CHINESE

桃李

広東料理「桃李」 TEL.096-211-1662

11:30～15:00(ラストオーダー14:00)

17:00～20:00(ラストオーダー19:00) 店休日:月曜日

DINNER ※当日14:00までの要予約
 ※ランチタイムでのご利用は前日までの要予約



10/12(火)～10/31(日)

富貴 ～焼きフカヒレトリュフ～

12,100円

香ばしく焼き上げたフカヒレに、桃李自慢の上湯ソースとトリュフで仕上げた逸品です。

LUNCH

10/12(火)～

四季彩華 しきさいか

3,500円

シェフ渾身の中国料理を懐石風に仕立ててご提供。前菜からデザートまで全7品のコース料理です。



テイクアウト 10/1(金)～ ※店休日はご用意できません。 ※割引対象外

桃李コースBOX(1名様用) 3,500円

桃李名菜3段重～華～(4名様用) 13,000円