

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 11/1(月)～11/30(火)

ランチブッフェ くまもとテロワール～Autumn～

熊本のおいしい秋の味覚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種のブッフェ。

【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
11:00～21:00(ラストオーダー20:00)



11/1(月)～11/30(火) 11:00～18:00
アフタヌーンティーセット
～Autumn Style～
2,800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。

11/30(火)まで
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



和栗のモンブラン 550円

サクサクのメレンゲの上に栗の渋皮煮、甘き控えめのクリームと和栗のクリームをたっぷりと絞りました。



クレーム・ダンジュ 460円

白いチーズ、生クリーム、イタリアンメレンゲを合わせ水を切って美味しさを凝縮。カシスのビュレがアクセントの軽い口あたりのスイーツ。



栗のデニッシュ 320円

秋限定のデニッシュ。マロンペーストとカスタードクリーム、生クリームたっぷり食べごたえのあるスイーツパンです。



ほうれん草のキッシュ 250円

ほうれん草、ベーコン、玉ねぎをたっぷり入れたキッシュ。今日の"もう一品"にも最適です。

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



肉団子と海鮮春雨スープ鍋 730円

ふわふわ食感の肉団子とエビやイカの海鮮、出汁のうま味をたっぷり含んだ春雨が、オリジナルのスパイシーなつけダレによく合います。



肉うどん 680円

甘辛く煮込んだ牛肉をトッピング。出汁は日本料理「弁慶」の特製出汁を使用しています。

LINE はじめました!

お友だち募集中! お得な情報をLINEでお届けします!



11

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

ホテルの公式サイト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)
 17:30～21:30(ラストオーダー19:30) 橘店休日:水曜日

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



11/1(月)～11/30(火)

懐石料理「みやび」

～晩秋～ のどぐろ 14,520円

うま味が増すのどぐろを香ばしく焼き上げ蕪とともに。晩秋を感じていただける甘鯛と松茸の吸い物、黒毛和牛は朴葉焼き仕立てでご提供いたします。

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、鱧の天婦羅。夜膳は焼肴が付いた味わい深い小懐石です。



LUNCH 11/1(月)～11/30(火)

ホール席限定 **七五三プラン**(要予約) 大人1名様 7,000円 ※割引対象外

【特典】大人2名様以上のご利用で、お子様料理1名様分プレゼント

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)

17:30～21:30(ラストオーダー19:30) 店休日:火曜日

LUNCH / DINNER ※前日14:00までの要予約



11/1(月)～12/20(月)

Gourman (グルマン) ～あしきた牛のプレゼ～

12,100円

メインディッシュは柔らかく煮込んだあしきた牛。～KUMAMOTOコンソメ～とご一緒にお召し上がりください。

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フォアグラ添えに変更できます。



LUNCH 4名様より承ります

お祝い個室プラン(要予約) 1名様 10,000円 ※割引対象外

【特典】個室料サービス

※プラス3,000円でフリードリンクをご利用いただけます。

2F CHINESE



広東料理「桃李」 TEL.096-211-1662

11:30～15:00(ラストオーダー14:00)

17:30～21:30(ラストオーダー19:30) 店休日:月曜日(11/22は営業いたします)

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



11/1(月)～11/30(火)

富貴 ～鮑～

12,100円

光安シェフ特製のXO醤を使用し、強火で炒めた鮑料理と、鮑のリゾット風炒飯をお楽しみいただけます。

LUNCH

11/1(月)～11/30(火)

鮑ランチ

6,000円

柔らかく蒸しあげた鮑をXO醤ソースで仕立てました。柔らかく甘い九条ねぎとご一緒にご堪能ください。



LUNCH

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。