



ティー & カクテルラウンジ「ファウンテン」
TEL.096-211-1603
11:00～18:00 (LO17:00)



※写真は2名様用のイメージです。

7/1(金)～8/31(水) 2部制/①12:00～②14:00～ ※90分のご利用となります
※前日14:00までの要予約

アフタヌーンティー

～KUMAMOTO Seasonal Selection～ **3,000円**

熊本豊かな水と大地で育ったマンゴーやブルーベリー、水俣和紅茶のスコーン、山都町野菜のミックスサンドなど、熊本を感じていただける彩り鮮やかなセイボリー&スイーツを、香り高いブレンドティーとともに楽しみください。プラス2,000円でグラスシャンパン(1杯)をお楽しみいただけます。

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



ガパオライス 680円



バンバンジー麺 680円



ミニうな丼 750円



ステーキ重 1,300円

La Pâtisserie

Cake Shop "La Pâtisserie"

ケーキショップ「ラ・パティシエール」

TEL.096-211-1604

11:00～18:00 ※消費税込



ミルキーウェイロール 1,500円

ミルキーウェイ(天の川)をイメージした、真っ白なフルーツロールケーキです。



1日5個限定

ペーシュ・ミニョン 1,000円

ジューシーな桃をまるごと使用し、カスタードクリームを詰めた贅沢な夏季限定ケーキです。



タルトフリユイ 700円

さっくりとしたタルトの中にとっとりとしたオリジナルカスタードクリーム、季節のフルーツをたっぷり飾った華やかなフルーツタルト。



パストラミとクレソンのサンド 480円

スパイスの効いたパストラミと、クレソンを合わせたボリュームたっぷりのバゲットサンドです。

STAY

【My Favorite ～夏～】 和風モダンな空間で愉しむ Sweets 付きプラン



2022年4月に誕生した新コンセプトルーム「モダンジャパニーズインルーム」。彩り豊かなホテルメイドの Sweets Plate と 天の製茶園「和紅茶」を楽しむいただける宿泊プランをご用意しております。

2022年8月31日(水)までの平日限定
*ご利用3日前までのご予約が必要です



詳細はこちら



LINE 公式アカウント

お友だち募集中! お得な情報をLINEでお届けします!

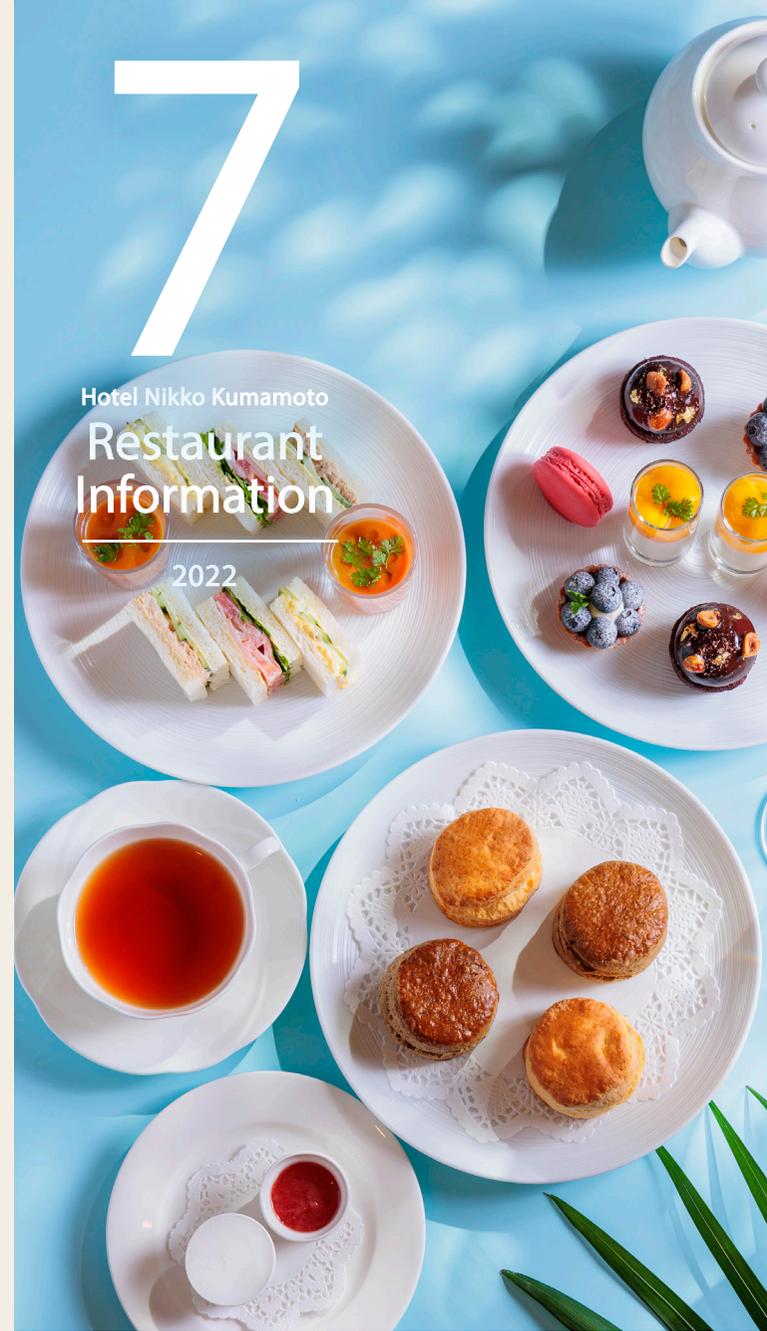


7

Hotel Nikko Kumamoto

Restaurant Information

2022



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

完全予約制 11:30～15:00 (LO14:00)
17:30～21:30 (LO19:30) 店休日:水曜日



LUNCH / DINNER ※前日14:00までの要予約



7/1(金)～7/31(日)

懐石料理「弁慶」～ 鱧・伊勢海老・帆立～

16,000円

夏の暑さを払う懐石料理。はしり・旬・なごり、この時季だけの食材と繊細な味の変化を季節の移ろいとともに楽しみください。

LUNCH

※前日14:00までの要予約

七夕懐石

5,500円

五色の素麺で天の川を模した煮物椀、葛にくぐらせふっくらと炊き上げた鱧や香り高い赤茄子など、この時季ならではの日本料理をご堪能ください。



LUNCH / DINNER 7/1(金)～8/31(水) ※前日14:00までの要予約

うなぎ蒲焼き御膳 昼御膳 7,500円 / 夜御膳 9,500円

2F CHINESE



広東料理「桃李」 TEL.096-211-1662

11:30～15:00 (LO14:00)
17:30～21:30 (LO19:30) 店休日:月曜日(7/18は営業いたします)

LUNCH / DINNER ※前日14:00までの要予約



7/1(金)～8/31(水)

富貴 ～ 焼きフカヒレ サマートリュフ～

12,100円

厳選した素材の持ち味を最大限に活かし、火入れの技術で奥深い広東料理をお楽しみいただけます。

LUNCH

四季彩華 しきさいか

3,500円

四季それぞれの美味しさを華やかな彩りで。熊本の山海食材を広東料理の技法でお届けいたします。



LUNCH

翡翠 ～ 焼きフカヒレ 冷麺～ 6,000円 ※割引対象外

季節の一品をランチで。四季折々の素材とともにお届けいたします。

2F FRENCH



フランス料理「レ・セレブリテ」

TEL.096-211-1663 完全予約制
17:30～21:30 (LO19:30) 店休日:火曜日

DINNER ※前日14:00までの要予約



Carte Blanche カルトブランシュ ～ l'ete 夏～

15,000円

レ・セレブリテによる「夏の訪れ」。フランス料理の伝統を現代の解釈で再構築。クラシックかつモダンな最旬のフレンチをお届けいたします。

DINNER

※3日前までの要予約

熊本「食」のプレミアム
KUMAMOTOガストロノミー

25,000円 ※割引対象外

高森町奥阿蘇鱒の前菜や阿蘇しろひつじのパテクルート、天草魚介のフイヤベースなど「熊本を巡る」をテーマにしたプレミアムディナーです。

