

1F ROUNGE



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)



※写真は2名様用のイメージです。

12/1 (水)～12/26 (日) 11:00～18:00 ※前日17:00までの要予約

クリスマスアフタヌーンティー 3,000円

人気のアフタヌーンティーがクリスマス仕立てで登場! 山都町「なかはた農園」のいちご、ショコラ、ピスタチオをふんだんに使用し、クリスマスカラーの特別なアフタヌーンティーをお楽しみください。

※12/27 (月)以降はメニューが変更になります。

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。



12/18 (土)～12/26 (日)
クリスマスミニオードブル
3,000円 ※割引対象外

ローストビーフなどのフレンチ総菜が食卓を華やかに彩ります。※2～3名様用



12/18 (土)～12/26 (日)
クリスマスチキン塩麹仕立て
2,800円 ※割引対象外
皮はパリパリ、身はやわらかくジューシー。うま味が豊かなチキンは塩麹が味の決め手です。

1F CAKE&BREAD

La Pâtissière

Cake Shop "La Pâtissière"

ケーキショップ「ラ・パティシエール」

TEL.096-211-1604

11:00～18:00



直径15cm

ガトーフレーズ
4,500円

毎年人気の定番クリスマスケーキ。熊本県産の小麦粉を使用した口どけの良いスポンジで、山都町「なかはた農園」のいちごコンフィチュールをサンド。九州産の生クリームで軽い口あたりに仕上げました。



直径15cm

～匠シリーズ～
ピスタチオと苺のムース
5,500円 ※アルコール使用

軽いピスタチオのムースに、山都町「なかはた農園」のいちごを使ったムースとクリーム、コンフィチュールを入れ、アクセントにいちごのホワイトチョコレートを入れました。



約17cm×9cm

ショコラ・オレンジ
4,500円

程よい酸味とフルーティーな香りが特徴のアマゾンカカオを使用した軽いチョコレートムースにオレンジのコンフィチュールとオレンジクリーム、アクセントにキャラメリゼしたヘーゼルナッツを包みました。



約13cm×7cm

シュトーレン 1,400円
ショコラシュトーレン 1,800円

ドイツ伝統のクリスマス菓子。ドライフルーツとナッツをふんだんに使い、ラム酒を効かせた定番のシュトーレンと、チョコレートとカカオ豆が入ったショコラシュトーレンの2種類をご用意しました。

【予約受付期間】11/1 (月)～12/20 (月)

【お渡し期間】12/23 (木)～12/25 (土) ※12/23～12/25は18:30まで営業

クリスマスケーキのご予約はご来店またはお電話で承ります。

予定数になり次第、予約受付を締め切りますのでご了承ください。

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!



Christmas Collection 2021

Hotel Nikko Kumamoto



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。

ホテル日航熊本

検索

ホテルの公式サイトからもご予約を承ります。

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

DINNER ※前日14:00までの要予約



12/22(水)～12/26(日)

クリスマスディナー Noël ノエル

20,000円 ※割引対象外

オマール海老のフォンダン キャビア添えや蝦夷鮑と冬トリュフのリゾット、鹿児島産黒毛和牛フィレ肉のロティなど聖夜を彩るスペシャルディナーです。

LUNCH

12/1(水)～12/26(日)

クリスマスランチ

7,000円

天草産真鯛のマリネ クリスマス仕立てや九州産黒毛和牛サーロインのグリルなど期間限定特別ランチです。



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)/17:00～20:30(最終入店19:00)

LUNCH/DINNER



12/23(木)～12/25(土)

クリスマスディナーブッフェ

ローストチキン、ローストビーフ、シーフードのパイ包み焼きやデザートフランベなど、前菜からデザートまで約40種。クリスマスだけのスペシャルブッフェです。

大人6,500円、シニア6,000円、小学生2,500円、幼児1,500円

○フリードリンク2,000円

前日までのご予約特典: 大人6,500円 → 6,000円に!

※すべて割引対象外

12/20(月)～12/26(日)

クリスマスランチブッフェ

*クリスマスディナーブッフェのメニューとは異なります。

【12/20～12/24】大人2,500円、小学生1,300円、幼児800円

【12/25・12/26】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】 ※割引対象外

〈12/20～12/24〉2,500円→2,100円

〈12/25・12/26〉2,700円→2,300円

※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

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)

17:30～21:30(ラストオーダー19:30) 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



12/22(水)～12/25(土)

桃李 クリスマスディナー

18,000円 ※割引対象外

北京ダックや焼きフカヒレ、オマール海老のチーズ煮込み、黒毛和牛のステーキ、トリュフ使用した炒飯と贅沢なディナーコース。桃李オリジナルの乾杯酒付き。

TAKE OUT

12/22(水)～12/25(土)

【予約期間】12/21まで

【お渡し時間】14:00～17:30

桃李

クリスマスチキンBOX

3,000円 ※割引対象外

クリスマスチキン2本、桃李特製の唐揚げ4個、手羽先の海老味噌風味4本を詰め合わせた特別BOXです。



先着50個