

<熊本県内在住の皆様限定>

～贅沢なひととき～をお届けするホテル日航熊本の2食付き宿泊プラン

STAY & DINNER



熊本県宿泊助成事業「くまもと再発見の旅」対象プランです。

■予約期間：11月10日（水）から12月15日（水）の期間中、宿泊日2日前までの受付

■宿泊期間：11月12日（金）から12月17日（金）までの平日限定

■対象曜日：月曜日から金曜日（土曜、日曜、祝日は対象外）但し、月曜日は弁慶のみ対象。

■対象者：熊本県内在住者のみ（同室に県外在住者が含まれる場合は対象外）

■夕食：日本料理『弁慶』か広東料理『桃李』

夕食ご利用開始時間は17:30～、18:00～、18:30～からお選びいただきます。

※特典：ウェルカムドリンクサービス

※アレルギー食材、お子様メニュー等のお問い合わせは直接店舗までご連絡をお願いいたします。

※個室のご用意もございますのでご希望の際は直接店舗までご連絡をお願いいたします。

個室料：「桃李」4,000円～、「弁慶」6,000円～

■朝食：2階『アソシエッド』6:30～9:30 『モーニングブッフェ』

※添い寝のお子様の朝食料金はプランに含まれておりません。下記料金にてご利用いただけます。

小学生：1,300円、幼児〔4歳以上小学生未満〕：800円（消費税・サービス料込）

※状況によっては朝食メニュー及び会場を変更させていただく場合がございます。

■連絡先：日本料理「弁慶」TEL 096-211-1673（10:00～19:30）

広東料理「桃李」TEL 096-211-1662（10:00～19:30）店休日：月曜日

■利用料金：「くまもと再発見の旅」助成適用後のお支払い額。

リニューアルフロア クイーン（21 ㎡、ベッド 1 台：幅 160×長 203cm）にご宿泊の場合

	県内在住者限定 1 泊 2 食付き STAY&DINNER				One Harmony 会員価格			
	日本料理「弁慶」		広東料理「桃李」		日本料理「弁慶」		広東料理「桃李」	
	1 名 1 室	2 名 1 室	1 名 1 室	2 名 1 室	1 名 1 室	2 名 1 室	1 名 1 室	2 名 1 室
宿泊費	22,000	18,000	20,000	16,000	19,800	16,200	18,000	14,400
助成額	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
支払額	17,000	13,000	15,000	11,000	14,800	11,200	13,000	9,400

※上記料金はお 1 人様あたり、消費税・サービス料込の料金です。

リニューアルフロア スタンダードツイン（33 ㎡、ベッド 2 台：幅 120×長 203cm）にご宿泊の場合

	県内在住者限定 1 泊 2 食付き STAY&DINNER				One Harmony 会員価格			
	日本料理「弁慶」		広東料理「桃李」		日本料理「弁慶」		広東料理「桃李」	
	2 名 1 室	3 名 1 室	2 名 1 室	3 名 1 室	2 名 1 室	3 名 1 室	2 名 1 室	3 名 1 室
宿泊費	20,500	18,200	18,500	16,200	18,450	16,380	16,650	14,580
助成額	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
支払額	15,500	13,200	13,500	11,200	13,450	11,380	11,650	9,580

※上記料金はお 1 人様あたり、消費税・サービス料込の料金です。



リニューアルフロア クイーン



リニューアルフロア スタンダードツイン

■お知らせ

- ・本プランは室数限定のプランにつき申し込み状況次第では満室の場合がございます。
- ・キャンセル料（前日 20%、当日 80%、不泊 100%）は割引前の宿泊料金が算出基準となります。
- ・チェックイン時に、宿泊者全員が県内在住者であることを身分書等で確認いたします。
- ・熊本県外在住の場合は割引前の宿泊料金にてご精算いただきます。
- ・「宿泊料金割引申請書兼宣言書」を記入の上、チェックイン時に提出してください。
※当該書類は『くまもと再発見の旅』特設サイトにてダウンロード可能です。
- ・対象期間に関わらず、申し込み状況や新型コロナウイルス感染拡大の状況によって終了時期が早まる場合があります。
- ・お問い合わせ：ホテル宿泊予約係 096-211-2211 Mail：rooms@nikko-kumamoto.co.jp

■メニュー例 日本料理『弁慶』

懐石料理「しずか」



※写真はイメージです。

12月メニュー例

前 菜	青菜数の子とえ 河豚煮凍り 木の芽 このしろとサーモン小袖寿司 子持ち鮎甘露煮 合鴨塩蒸し 柿ソース
造 里	大間産本鮪 鯛 みる貝
煮物椀	甘鯛蕪仕立て 舞茸 三ツ葉 柚子
焼 肴	鯽味噌柚庵焼き
合 肴	鱈薄衣揚げ 煎り出汁 柿の木茸 平茸 銀杏
進 肴	ずわい蟹胡瓜酢
強 肴	合鴨治部煮 揚げ里芋 青梗菜 山葵
御 飯	鮭と牛蒡炊き込み御飯
香の物	二種盛
留 椀	味噌汁
水 物	甘酒ブランマンジェ 苺 レモンジュレ

※天候や仕入れの状況により予告なくメニューを変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

日本料理『弁慶』 お子様料理



※写真は「さと」のイメージです。

さと 2,500 円

先付 まぐろ造里 鶏肉の唐揚げ 野菜の炊き合せ 天婦羅 甘鯛の焼き物
出汁巻き玉子 野菜サラダ 海苔巻きおにぎり みそ汁 バニラアイス

こころ 3,500 円

先付 まぐろ造里 黒毛和牛の塩焼き 白身魚の煮付け 天婦羅
甘鯛の焼き物 出汁巻き玉子 野菜サラダ 海苔巻きおにぎり みそ汁
バニラアイス

その他、茶碗蒸し、白身魚の煮付け、稲庭うどん、おにぎり、雑炊など
単品も承ります。詳しくはお問い合わせください。

※仕入れの都合により内容が一部変更になる場合がございます。

※消費税・サービス料込

※割引対象外

※添い寝のお子様の料理は本プラン価格に含まれておりません。

お申し込みお問い合わせは直接店舗へお願い致します。

日本料理『弁慶』 TEL 096-211-1673(10:00～19:30)

■メニュー例 広東料理『桃李』

「白楽」



※写真はイメージです。

12月メニュー例

前菜盛り合わせ
蟹肉入りフカヒレスープ
アオリ烏賊の揚げもの ガーリックソルト仕立て
海の幸のXO醤炒め
赤ワイン酢豚
五目炒飯
デザート

※天候や仕入れの状況により予告なくメニューを変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

広東料理『桃李』 お子様料理



※写真は「お子様プレート」のイメージです。

お子様プレート 2,000 円

- ・蟹肉入りコーンスープ
- ・プレート（春巻き、焼売、鶏の唐揚げ、ソーセージ、牛肉と卵の炒め、海老のケチャップ炒め、炒飯）・バニラアイスクリーム・胡麻団子

お子様コース 3,500 円

- ・海の幸サラダ・蟹肉入りコーンスープ・蟹爪の揚げ物・海老と野菜の炒め
- ・牛肉のオイスターソース炒め・炒飯・バニラアイスのせ杏仁豆腐

※前日までの要予約

※消費税・サービス料込

※割引対象外

※当店は国産米を使用しています。

※天候や仕入れの状況により予告なくメニューを変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

※添い寝のお子様の料理は本プラン価格に含まれておりません。

お申し込みお問い合わせは直接店舗へお願い致します。

広東料理『桃李』 TEL 096-211-1662(10:00～19:30)

店休日：月曜日