

<熊本県内旅行助成事業対象>

～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



■予約期間 5月31日（火）から8月30日（火）

・宿泊日前日の14:00までの受付

・問合せ先 ホテル予約係 096-211-2211 Mail: rooms@nikko-kumamoto.co.jp

・受付時間 10:00～17:30

■宿泊期間 6月1日（水）から8月31日（水）の下記、店休日以外

■助成期間 県内旅行助成事業対象は7月14日（木）の宿泊までとなります。

■夕食 日本料理『弁慶』、広東料理『桃李』、フランス料理『レ・セレブリティ』

※メニュー例は次ページ以降を参照願います。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは事前にお申し付けください。

※個室のご用意もございますのでご希望の際は予約係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～

※「レ・セレブリティ」は未就学児の入店をご遠慮いただいております。

■店休日

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
日本料理「弁慶」	○	○	店休日	○	○	○	○
広東料理「桃李」	店休日	○	○	○	○	○	○
フランス料理「レ・セレブリティ」	○	店休日	○	○	○	○	○

※店休日以外で前日14:00までにご予約がない場合、臨時休業となることがございます。

■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。

■特典 ブルガリアメテニセットを1滞在につき1人1セットプレゼント

メニュー例 ～日本料理『弁慶』～

季節の移ろいとともに変わりゆく旬の食材を「弁慶」伝承の技と
出汁で仕立てました。今の時季を心ゆくまでご堪能ください。



お献立

甘 味	留 挽	香 の 物	御 飯	強 肴	合 肴	焼 肴	温 物	先 付
ジャージー生乳生乳アイスクリーム	不知火町松合産 合わせ味噌仕立て	大根漬け 青菜漬け 胡瓜漬け	阿蘇郡 産山村産こしひかり	黒毛和牛塩焼き トマト スナッブ エンドウ	鮎唐揚げ 海老天婦羅 丸十天婦羅	甘鯛若狭焼き 酢橘	里芋旨煮 南瓜含め煮 生麩田舎煮 人参 青味	胡麻豆腐 美味出汁ジュレ 叩き長芋 糸もずく 本日の造り



※写真はイメージです。

※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。

メニュー例 ～広東料理『桃李』～

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。



前菜盛り合わせ

五目フカヒレスープ

海の幸の揚げ物 ガーリックソルト仕立て

ハタの葱生姜香り蒸し

黒酢の酢豚

蟹肉とレタスの炒飯

デザート

※写真はイメージです。

※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。

メニュー例 ～フランス料理「レ・セレブリテ」～

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とどけいたします。



Carte Blanche

～カルトブランシュ～

※季節ごとに旬の食材を使用したフルコース。
ご宿泊日までご期待ください。

※お食事にかかる時間の目安は約1時間30分でございます。

※「レ・セレブリテ」は未就学児の入店をご遠慮いただいております。

※写真はイメージです。

※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。

メニュー例 ～お子様料理～

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 まぐろ造り 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 まぐろ造り 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ホテル予約係へお願い致します。

広東料理『桃李』 お子様プレート



※写真は「お子様プレート」のイメージです。

お子様プレート 3,000 円

- ・蟹肉入りコーンスープ
- ・プレート（サラダ・エビのマヨネーズ炒め・ポテトフライ・ソーセージ
春巻・鶏の唐揚げ・焼売・翡翠焼き餃子・チャーシュー入り
炒飯）
- ・デザート（杏仁豆腐・胡麻団子・バニラアイスクリーム）

※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ホテル予約係へお願い致します。

～宿泊料金例～

◆対象客室：スタンダードツインルーム（33㎡）を2名1室ご利用時の料金

対象期間 6/1～8/31	プラン価格（2食付き）		One Harmony 会員価格	
	平日	休前日	平日	休前日
フランス料理「レ・セブリティ」	54,600	59,300	49,140	53,370
日本料理「弁慶」、広東料理「桃李」	41,600	46,300	37,440	41,670



スタンダードツイン（33㎡）9～12階

◆熊本県「くまもと再発見の旅」、熊本市「LOOKUP Kumamoto」助成適用時

・対象客室：スタンダードツインルーム（33㎡）を2名1室ご利用時の料金

対象期間 6/1～7/14		プラン価格（2食付き）		One Harmony 会員価格	
		平日	休前日	平日	休前日
フランス料理 「レ・セブリティ」	宿泊費	54,600	59,300	49,140	53,370
	助成額（県）	10,000	10,000	10,000	10,000
	助成額（市）	6,000	6,000	6,000	6,000
	お支払額	38,600	43,300	33,140	37,370
日本料理「弁慶」 広東料理「桃李」	宿泊費	41,600	46,300	37,440	41,670
	助成額（県）	10,000	10,000	10,000	10,000
	助成額（市）	6,000	6,000	6,000	6,000
	お支払額	25,600	30,300	21,440	25,670

- ・上記料金は2名1室利用時の合計金額（消費税・サービス料込み）となります。
- ・県民割対象地域：熊本県・佐賀県・大分県・福岡県・宮崎県・鹿児島県・長崎県内居住者の方
- ・ワクチン3回接種済証あるいは検査結果の陰性証明書が必要です。
- ・宿泊者全員の居住地がわかる身分書を確認いたします。
- ・申し込み状況や新型コロナウイルス感染拡大の状況等によって終了時期が早まる場合があります。
- ・キャンセル規定 前日20%、当日80%、不泊100%（助成前の宿泊費が算出基準となります）
- ・お問い合わせ：ホテル予約係 096-211-2211 10:00～17:30 Mail: rooms@nikko-kumamoto.co.jp
- ・本プランは電話予約のみの受付となります。