



buffet dining 「アソシェッド」

TEL.096-211-1661  
11:30~15:00 (L.O.13:30)  
※2部制(1部11:30~/2部13:30~/)



LUNCH



毎週土・日曜日、祝日  
ウィークエンドランチbuffet  
大人4,200円、小学生2,200円、幼児1,200円

新しい季節の始まりに、春の味覚を堪能できるbuffetをご提供いたします。人気のローストビーフをはじめ、色とりどりの春の食材を使用した野菜のテリーヌ、スズキのアクアパッツァなど絶品料理を心ゆくまでお楽しみください。

※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、幼児料金は4歳以上

Uplifting Bubbles  
シャンドン・ブリュット  
パイザグラス 1,300円  
ボトル 7,500円



Les Célébrités フランス料理「レ・セレブリテ」



restaurant calender

April

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2 弁慶・橋店休日	3	4	5 アソシェッド 営業日
6 アソシェッド 営業日	7 桃李店休日	8	9 弁慶・橋店休日	10 桃李店休日	11	12 アソシェッド 営業日
13 アソシェッド 営業日	14 桃李店休日	15	16 弁慶・橋店休日	17	18	19 アソシェッド 営業日
20 アソシェッド 営業日	21 桃李店休日	22	23 弁慶・橋店休日	24 桃李店休日	25	26 アソシェッド 営業日
27 アソシェッド 営業日	28 桃李店休日	29 アソシェッド 営業日	30 弁慶・橋店休日			



広東料理「桃李」 LUNCH / DINNER

平日限定 フリードリンク付き卓盛プラン「珊瑚」 9,000円

大皿料理+フリードリンク(120分)

メニュー: 前菜盛り合わせ/春巻・焼売/海老のチリソース煮/酢豚/麻婆豆腐/炒飯/杏仁豆腐  
※前日14:00までの要予約 ※割引対象外 ※個室利用は4名様から承ります(個室料をいただきます)

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。

ホテルのホームページからご予約を承ります。 [ホテル日航熊本](#) 検索



Hotel Nikko Kumamoto  
Restaurant Information  
4  
2025



日本料理「弁慶」・寿司処「橋」

TEL.096-211-1673  
11:30~15:00 (L.O.14:00)  
17:30~21:30 (L.O.19:30)



Lunch



Dinner

LUNCH / DINNER



4/1(火)~4/29(火) ※前日14:00までの要予約

懐石料理「瑞穂」~卯月の懐石~  
17,000円

季節は清明から穀雨へ。季節の恵みを感じる煮物碗は、はまぐりと春の山菜を使い清まし仕立てに。黒毛和牛は小鍋仕立てにてご用意いたします。今の時季を心ゆくまでお楽しみください。

Uplifting Bubbles  
シャンパーニュ

ジョセフ・ペリエ  
キュヴェ・ロワイヤル  
・ブリュット

バイザグラス 2,800円  
ボトル 16,000円



LUNCH



4/1(火)~4/29(火)

昼懐石「しずか」  
季節の昼懐石 全10品  
6,000円

松花堂「しおり」 4,600円  
まぐろ漬け丼 4,000円  
和牛網焼き丼 4,000円  
黒毛和牛御膳 昼膳 8,000円

LUNCH / DINNER

黒毛和牛御膳 10,000円  
懐石料理「常盤」 13,000円  
弁慶特別懐石 25,000円 ※前日14:00までの要予約

SUSHI LUNCH



寿司ランチ「はなの」  
小鉢、おまかせにぎり12貫、味噌汁、水物  
5,200円

寿司懐石「なこそ」 8,000円  
小鉢、造里、焼物、おまかせ寿司10貫、味噌汁、水物

SUSHI DINNER

寿司懐石「矢立」 15,000円  
寿司懐石「鞍掛」 18,500円



広東料理「桃李」

TEL.096-211-1662  
11:30~15:00 (L.O.14:00)  
17:30~21:30 (L.O.19:30)



Lunch



Dinner

LUNCH



四季彩華  
4,000円

季節の食材の香り、味わいを広東料理の技法で最大限に表現した桃李おすすめのランチコース。前菜5種盛りから、スープ、温菜3品、麺飯、デザートまでの彩り華かな全7品のお料理をお楽しみいただけます。

選べるランチセット 2,600円 翡翠 6,500円

LUNCH / DINNER



4/1(火)~4/30(水) ※3日前までの要予約

鳳凰 ~フカヒレと春の味覚~  
18,000円

フカヒレの煮込みをはじめ、旬の白ミル貝や海の幸、春野菜を使用。食材の持ち味を最大限に活かし、絶妙な火入れで春を味わう奥深い広東料理をお楽しみください。

白薬 8,000円 富貴 13,000円  
桃李スペシャルコース「彩龍」 25,000円  
※3日前までの要予約

LUNCH / DINNER

個室プラン お祝いコース 1名様 14,000円

顔合せや結納、歳祝いなどにご利用いただける個室プランです。  
【特典】乾杯用ドリンクサービス/個室料サービス  
※3日前までの要予約 ※割引対象外 ※4名様から承ります



産土 Ubusuna  
山田錦 YAMADA NISHIKI  
バイザグラス 1,500円  
ボトル 8,000円



ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」

TEL.096-211-1603  
10:30~22:00 (L.O.21:30)  
日・祝日は21:00(L.O.20:30)まで



4/30(水)まで 2部制/①12:00~②14:00~

アフタヌーンティー  
~夢見るいちご~ 4,200円

いちごとピスタチオのミニパフェやふわふわのショートケーキ、マカロン、タルトなどいちごスイーツが盛りだくさん!また、発酵バター入りのスコーンにはいちごのコンフィチュールをたっぷりつけて。おすすめの紅茶と一緒に、アフタヌーンティーで夢見るようなひと時をお楽しみください。

※写真は2名様用のイメージです。※前日14:00までの要予約  
※90分のご利用となります



4/30(水)まで  
季節のパフェ  
「いちごみるく」  
2,600円

熊本県産のいちごと阿蘇産の濃厚なミルクを使用し、バナナコッタやいちごのラゲー、ミルクアイス、いちごのソルベを重ね練乳を効かせた至福のパフェです。

SWEETS 10:30~17:00

ケーキセット 2,200円  
小菓子8種類セット 2,200円  
昭和レトロフロート 1,300円



4/1(火)~4/30(水)  
季節のカクテル  
「乙女椿」「春若葉」  
各2,200円

県産いちごとキウイを使用し、熊本のクラフトジンを合わせたハーバルでフルーティーな乙女椿(写真左)と、グリーンティーリキュールとバーボンウイスキーに粒あんのふよやかな甘さが重なる春若葉(写真右)。

LIGHT MEAL 11:30~16:30

ミックスサンド 1,900円  
ビーフカレー 2,300円  
ミックスピザ 1,500円