



buffetダイニング「アソシェッド」

TEL.096-211-1661
11:30～15:00 (L.O.13:30)



LUNCH



毎週月～木曜日限定 ※祝日を除く

メインが選べるセミbuffet

3,500円

前菜、サラダ、デザートはbuffet形式でお好きなものをお好きなだけお楽しみいただけます。メインディッシュは4種類の中から一品をお選びいただけるセミbuffetスタイルです。メイン料理には、スズキのパイ包み焼きや牛ホホ肉の赤ワイン煮込みなどのクラシックなフランス料理をご用意。季節の食材を活かした一皿をぜひお楽しみください。



毎週土・日曜日、祝日 2部制(11:30～/13:30～)

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

初夏の味覚を存分に楽しめる贅沢なbuffetをご提供いたします。人気のローストビーフをはじめ、繊細な味わいの白甘鯛の鱗焼き、じっくり焼き上げた阿蘇自然豚のポルケッタなど絶品料理を心ゆくまでお楽しみください。

※buffetのご利用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

バイザグラス 1,300円
ボトル 7,500円

Les Célébrités

フランス料理「レ・セレブリテ」

TEL.096-211-1663
17:30～21:30 (L.O.19:30)



DINNER



毎週金・土曜日

MENU SAISON

18,000円



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・ナチュール
バイザグラス 3,000円
ボトル 17,000円

7/4(金)・7/5(土)

グランシェフ饗宴“Les Célébrités”-フランス料理 継承と進化-
中野総料理長による美食の誘い ホテル日航福岡中橋名誉総料理長を迎えて
特別コース料理&ワインペアリング 1名様 30,000円

restaurant calender

June

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

土・日曜日、祝日
ウィークエンドランチbuffet

月～木曜日
メインが選べるセミbuffet

Restaurant Information

6

2025



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



日本料理「弁慶」・寿司処「橘」

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



Lunch



Dinner

LUNCH



6/12(木)～7/8(火)

七夕御膳 4,800円

涼しげな装いの前菜にはじまり、五色の素麺で天の川を模した煮物椀、彩り豊かな八寸を含めた御膳料理で、初夏の風情をお楽しみください。

懐石料理「しずか」 6,000円
平日限定まぐろ漬け丼 4,000円
黒毛和牛御膳 昼膳 8,000円

寿司ランチ「はなの」 5,200円
小鉢、おまかせ寿司12貫、味噌汁、水物
寿司懐石「なこそ」 8,000円
小鉢、造り、焼物、おまかせ寿司10貫、味噌汁、水物

LUNCH / DINNER



6/1(日)～6/30(月)
※前日14:00までの要予約

懐石料理「瑞穂」
～水無月の懐石～

17,000円

芒種から夏至へと、移ろいとともに変わりゆく旬の食材。鰹や太刀魚、鰻など、今の時季を心ゆくまでご堪能ください。

おすすめ日本酒 飲みくらべセット
2,600円

季節や食材に合わせて選定した県内外のおすすめ日本酒を3種類お楽しみいただけます。

黒毛和牛御膳 10,000円 寿司懐石「矢立」 15,000円
懐石料理「常盤」 13,000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



6/1(日)～8/31(日)

ランチコース「四季彩華」 4,000円 冷麺セット
選べるランチセット 2,600円 「五目冷麺・坦々冷麺」各 2,500円
ランチコース「翡翠」 6,500円 「海の幸冷麺」 3,300円

LUNCH / DINNER



6/29(日)まで ※3日前までの要予約

鳳凰 ～オマール海老～ 18,000円

オマール海老をメインに、厳選した素材の持ち味を最大限に活かし、絶妙な火入れで奥深い広東料理の神髄をお楽しみいただけます。

ディナーコース「白楽」 8,000円
ディナーコース「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

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



LUNCH / DINNER

平日限定 フリードリンク付き宴会プラン「珊瑚」 1名様 9,000円

大皿料理+フリードリンク(120分)
【特典】個室料無料
※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



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



九州の抹茶、ほうじ茶、和紅茶を「チャ・チャ・チャ」のリズムに合わせて踊りだすような可愛いスイーツに仕立てました。新感覚のお茶スイーツを水俣の天の上紅茶ををはじめとしたファウンテンおすすめの紅茶とともに楽しみください。

※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

6/1(日)～6/30(月) 2部制/①12:00～②14:00～

アフタヌーンティー ～九州 チャ・茶・CHA!～
4,200円

6/1(日)～6/30(月)

季節のパフェ
緑菓雅 (りよっかみやび)
2,500円

抹茶や黒ゴマなど和の素材と甘夏を美しい層に仕立て、白玉や小豆と苺のパイ、胡麻のチュールをあしらいました。上品で洗練された和の心「雅」を表現したパフェで至福のひとつをお楽しみください。



6/1(日)～6/30(月)

季節のカクテル
肥後グリーンカクテル (2種)
2,200円

ヘンドリックスジンをメロンの甘みとキューカンパアのアクセントが爽やかな「ヒゴティニー」(写真左)と、肥後グリーンのコンポートにラムやココナッツミルクを合わせた「ココメロン」(写真右)。

ORIGINAL SWEETS GIFTS



くまもと美粋 パウンドケーキ
自然豊かで美しい熊本が育む、美味しい食材を使用した、粋な『熊本晶屑(びいき)』のオリジナル菓子

抹茶と山江栗 2,400円

香り高い八女茶の抹茶と、熊本県球磨産の山江栗を入れてしっとり焼き上げました。

和紅茶と胡桃 2,200円

熊本県水俣市の天の製茶園で作られた『天の紅茶』を使用し、程よい紅茶の香りにあわせホワイトチョコレート、クルミをデコレーションしました。

シトロン 2,000円

熊本県宇城市三角の吉田果樹園で収穫されたレモンを使用した、柔らかな酸味と爽やかな香りが特徴の口溶けのよいケーキです。

化粧箱 プラス 400円 賞味期限 7日間
※写真はイメージです ※割引対象外