

2025YEAR-END & 2026NEW-YEAR

2025年11月25日(火)～2026年1月31日(土)

Hotel Nikko Kumamoto

# 忘・新年会プラン



## PLAN

# A

〈プランA〉お一人様 9,300円 (洋食/大皿盛り)

- ①ピンチョウマグロの炙り 南阿蘇ベルの樹 里芋フリット
- ②地鶏のパテとジャンボンブラン グリビッシュソース
- ③魚介と白菜のグラチネ 黒胡椒のアクセント
- ④ビーフシチュー ジャガイモのニョッキと温野菜添え
- ⑤チキンスープカレー&バターライス
- ⑥苺のムースとフランボワーズのジュレ

(チョイスメニュー)

(チョイスメニュー)

+300円でコーヒー追加可

### チョイスメニュー



4品目を変更可

牛ロース肉のグリエ和風ソース  
パセリとガーリック風味の  
ポムフリット添え



5品目を変更可

阿蘇高菜ピラフ

その他、コースプラン(フルコース)  
お一人様13,500円・15,500円  
もごさいます。

### 追加メニュー



キッシュ・ロレーヌ  
700円



海老のチリソース  
シンガポール風 1,500円



油淋鶏  
1,500円



デザートbuffet  
1,250円(20名分～)

【適用人数】 着席(大皿盛り・フルコース料理)/20名様～ ※プラン料金は、料理・飲物・室料・音響照明基本料・消費税・サービス料を含みます。

【飲物(フリードリンク)】ビール、焼酎、赤・白ワイン、日本酒、ウイスキー、レモンサワー、カクテル、ソフトドリンク

※熊本県産酒での乾杯も承ります。※進行内容によりオペレーター料金11,000円を頂戴いたします。※22時以降に宴席終了となる場合は、別途料金を提示させていただきます。

※光や映像による演出、BGM、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、司会などお気軽にご相談ください。ご要望に沿ったご提案をさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ

TEL096-211-1205〈営業部直通〉

ときめくホテル

ホテル日航熊本

2025YEAR-END & 2026NEW-YEAR

2025年11月25日(火)～2026年1月31日(土)

Hotel Nikko Kumamoto

# 忘・新年会プラン



## PLAN B

〈プランB〉お一人様 **11,500円** (和洋折衷/大皿盛り)

- ①ピンチョウマグロの炙り 南阿蘇ベルの樹 里芋フリット
- ②地鶏のパテとジャンボンブラン グリビッシュソース
- ③お造り3種盛り合わせ
- ④魚介と白菜のグラチネ 黒胡椒のアクセント
- ⑤牛ロース肉のグリエ 和風ソース パセリとガーリック風味のポムフリット添え
- ⑥鮭と燕のバラちらし
- ⑦苺のムースとフランボワーズのジュレ

(チョイスメニュー)

(チョイスメニュー)

+300円でコーヒー追加可

### チョイスメニュー



5品目を変更可

ビーフシチュー  
ジャガイモのニョッキと  
温野菜添え



6品目を変更可

阿蘇高菜ピラフ または チキンスープカレー&バターライス



6品目を変更可

その他、コースプラン  
(フルコース)お一人様  
13,500円・15,500円  
もございます。

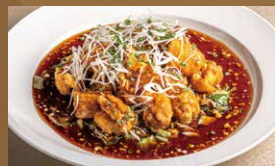
### 追加メニュー



キッシュ・ロレーヌ  
700円



海老のチリソース  
シンガポール風 1,500円



油淋鶏  
1,500円



デザートbuffet  
1,250円(20名分～)

【適用人数】 着席(大皿盛り・フルコース料理)/20名様～ ※プラン料金は、料理・飲物・室料・音響照明基本料・消費税・サービス料を含みます。

【飲物(フリードリンク)】ビール、焼酎、赤・白ワイン、日本酒、ウイスキー、レモンサワー、カクテル、ソフトドリンク

※熊本県産酒での乾杯も承ります。※進行内容によりオペレーター料金11,000円を頂戴いたします。※22時以降に宴席終了となる場合は、別途料金を提示させていただきます。

※光や映像による演出、BGM、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、司会などお気軽にご相談ください。ご希望に沿ったご提案をさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ

TEL096-211-1205〈営業部直通〉 ときめくホテル  ホテル日航熊本