



buffet dining 「アソシェッド」

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



LUNCH



毎週土・日曜日、祝日 2部制(11:30~/13:30~)

毎週月~木曜日限定 ※祝日を除く

ウィークエンドランチbuffet
~ Blooming Table ~

メインが選べるセミbuffet
大人3,500円(One Harmony会員料金 3,150円)

大人4,200円(One Harmony会員料金 3,780円)
小学生2,200円、幼児1,200円

前菜、サラダ、デザートはbuffetをお楽しみいただき、メインディッシュは4種から1品お好きな料理をお選びください。

冬の味覚と春の訪れ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、阿蘇自然豚のグリユ、旬の魚を使った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。

※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 ※利用時間90分



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(One Harmony会員料金 16,200円)

フランス料理の伝統を現代の解釈で再構築。総料理長、中野省吾監修のもとシェフたちの磨き抜かれた技術で、改めてフランス料理の精神(エスプリ)をお届けします。

March

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	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	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
	桃李店休日		弁慶・橋店休日	桃李店休日		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	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	12 アソシェッド ランチ営業日	13 レ・セレブリテ 営業日	14 アソシェッド ランチ営業日
	桃李店休日		弁慶・橋店休日	桃李店休日		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	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	19 アソシェッド ランチ営業日	20 アソシェッド ランチ営業日	21 アソシェッド ランチ営業日
	桃李店休日		弁慶・橋店休日	桃李店休日		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	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	26 アソシェッド ランチ営業日	27 レ・セレブリテ 営業日	28 アソシェッド ランチ営業日
	桃李店休日		弁慶・橋店休日	桃李店休日		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	31 アソシェッド ランチ営業日				
	桃李店休日					

春の門出 歓送迎会プラン

料理とフリードリンクが付いたお得なプランです。

3/1(日)~4/30(木)

日本料理「弁慶」

月~木曜日 12,000円

金~日曜日 13,000円

広東料理「桃李」

火・水曜日 9,500円

金・土・日曜日 10,000円



※前日14:00までの要予約 ※割引、ポイント付与対象外

ご予約・お問い合わせ

日本料理「弁慶」TEL.096-211-1673 / 広東料理「桃李」TEL.096-211-1662

Restaurant Information

3

2026



One Harmony



ご入会はお済みですか？



ポイントがたまる



レストラン10%オフ

One Harmony会員にご登録いただくと、ホテル日航熊本すべてのレストランにおいて、10%offのご優待価格でご利用いただけます。



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](#)



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



3/1(日)~3/31(火)

懐石料理「瑞穂」～春爛漫 鯛 蛤 春の山菜～
17,000円 (One Harmony会員料金 15,300円)

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
弁慶特別懐石	25,000円		

※前日14:00までの要予約

LUNCH



3/31(火)まで
雛祭り御膳
4,800円(One Harmony会員料金 4,320円)

平日10食限定 天ぷら御膳 <small>※割引対象外</small>	3,500円
平日限定 まぐろ漬け丼	4,000円
平日限定 和牛網焼き丼	4,000円
平日限定 割烹料理「よしの」	5,000円

3/1(日)~3/31(火)
昼懐石「しずか」
6,000円(One Harmony会員料金 5,400円)

黒毛和牛御膳 昼膳	8,000円
寿司ランチ「はなの」	5,200円
寿司懐石「なこそ」	8,000円

TAKE OUT 3/1(日)~4/30(木)

春の恵 たけのこご飯2段弁当 4,000円

弁慶自慢の出汁で炊いたたけのこご飯と彩り豊かな総菜を詰めた2段弁当。お花見やお集まりに。
お渡し時間 11:30 / 14:30 / 17:30

※1日限定15折 ※2日前14:00までの要予約 ※割引対象外



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



ランチコース「四季彩華」
4,000円 (One Harmony会員料金 3,600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
ランチコース「翡翠」 6,500円

平日限定 麺セット

桃李人気の麺料理「担々麺」「葱と叉焼の汁そば」「五日汁そば」に、プラス500円で点心2種とデザート付きのセットメニューにアレンジできます。

LUNCH / DINNER



3/1(日)~3/31(火) ※3日前までの要予約
鳳凰 ～春香春菜～ 16,000円 (One Harmony会員料金 14,400円)

天然鯛や白ミル貝、車海老など旬の食材を使用した桃李おすすめの全7品コース。

ディナーコース「白楽」	8,000円	桃李人気メニューを集めた定番のコース全7品
ディナーコース「富貴」	12,000円	季節を彩る前菜盛り合わせ、フカヒレスープ付きの全7品コース
桃李スペシャルコース「彩龍」	25,000円	シェフのスペシャリテを集めた7~8品の特別コース

※3日前までの要予約

LUNCH / DINNER ※4名様から承ります ※3日前14:00までの要予約 ※割引対象外

個室プラン 14,000円

「お祝いプラン」「お顔合せプラン」
【特典】鯛のお刺身サラダ・スパークリングワインサービス・フォトサービス、個室料無料
「法要プラン」 【特典】影膳・献杯ドリンクサービス、個室料無料



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



TEA TIME



甘酸っぱい香りが広がるいちごのアフタヌーンティー。鮮やかないちごを主役にパティシエこだわりのスイーツと、繊細なセイボリーを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

3/1(日)~4/30(木) 2部制/①12:00~②14:00~
アフタヌーンティー ~ ときめくいちご ~
4,200円(One Harmony会員料金 3,780円)

SWEETS 10:30~17:00



3/1(日)~4/30(木)
季節のパフェ
～いちごのミルフィーユ～
2,500円(One Harmony会員料金 2,250円)

瑞々しいいちごとパティシエ自慢のカスタードクリームを重ねたミルフィーユ仕立てのパフェ。いちごの酸味とミントジュレの清涼感が調和します。

COCKTAIL TIME



3/1(日)~4/30(木)
季節のカクテル
SAKURA NEGRONI (写真左)
STRAWBERRY MARGARITA
～熊本県産いちご～ (写真右)
各2,200円(One Harmony会員料金 1,980円)

ORIGINAL SWEETS GIFTS



くまもと美粋 びいき 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『熊本晶貝(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、熊本県産の山江栗を入れてしっかりと焼き上げました。

和紅茶と胡桃 2,200円
熊本県宇城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