レストラン営業体制変更のご案内

平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨今の原材料費の高騰や人手不足の影響から、ホテル日航熊本のレストランではこれまでと同じ営業体制を維持していくことが難しい状況となっております。これからも質の高いお料理と心のこもったサービスを安定してご提供していくため、誠に心苦しい限りではございますが、11月1日(日)より営業体制を変更させていただくこととなりました。
ディナー営業の一部を縮小する一方で、ランチ営業は拡大しご利用いただきやすくなります。
また、日本料理内の割烹カウンター「梢」もディナー営業を開始いたします。
年内は宴会をはじめ多くのお客様のご利用が見込まれるため、ホテル全体で人員体制を集中させ、お客様により良い時間をお過ごしいただけるよう努めてまいります。
今後は人員体制や営業環境を見極めながら、年明け以降の一部営業の再開も含め、皆様に再びレストランをご利用いただける機会を設けられるよう、引き続き検討と調整を重ねてまいります。
お客様にはご不便をおかけすることもございますが、諸事情をご賢察のうえ、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

記

変更内容　※年末年始を除きます。

時間帯	階数	店舗	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日	営業時間	
朝食	7階	日本料理「弁慶」	○	○	○	○	○	○	○	7:00～10:00	L.O 9:30
	2階	ブッフェダイニング「アソシェッド」	○	○	○	○	○	○	○	6:30～10:00	最終入店 9:30
ランチ	7階	日本料理「弁慶」	○	○	○	○	○	○	○	11:30～15:00	L.O 14:00
		割烹「梢」	○	○	○	○	○	休	休	11:30～15:00	L.O 14:00
		寿司処「橘」	○	○	休	○	○	○	○	11:30～15:00	L.O 14:00
	2階	ブッフェダイニング「アソシェッド」	休	休	休	休	休	○	○	11:30～15:00	最終入店 13:30
		広東料理「桃李」	休	○	○	○	○	○	○	11:30～15:00	L.O 14:00
ディナー	7階	日本料理「弁慶」	休	休	休	休	休	休	休		
		割烹「梢」	○	○	休	○	○	○	○	17:30～21:30	L.O 19:30
		寿司処「橘」	○	○	休	○	○	○	○	17:30～21:30	L.O 19:30
	2階	ブッフェダイニング「アソシェッド」	休	休	休	休	休	休	休		
		広東料理「桃李」	休	○	○	○	○	○	○	17:30～21:30	L.O 19:30

※営業日・営業時間および営業内容につきましては、変更となる場合がございます。
詳細につきましては、ホテル公式サイトまたはスタッフまでお問い合わせください。

ホテル日航熊本
総支配人