



特別 美食 会

ザ・ニューホテル熊本の総料理長 末崎貴士率いるホテルシェフの饗宴。
中国料理をメインに、和食・洋食・デザート、それぞれ至極の逸品で織りなす
スペシャルコースを堪能する春のひとつき。

美味しい料理を食べた時の笑顔と幸福感をお届けしたい、
そんな想いを込めてお作りする一品一品をご賞味ください。



総料理長 末崎 貴士

中国料理の料理長を経て、2019年ホテル総料理長に就任。日本中国料理協会 熊本支部長も務める。

レストランでも長く愛された上海料理の王道「ふかひれ料理」や前菜などの中国料理5品に
和食の魚料理、洋食の肉料理、デザートを含む全10品のコースをご用意いたします。
お料理に合わせた紹興酒やワインをはじめ、色々なドリンクもお楽しみいただけます。

開催日／ 2022年3月21日(月・祝)

受付／ 17:00～ 開宴: 17:30～19:30

料金／ ¥16,000 (料理・ドリンク・税金・サービス料含む)

会場／ ザ・ニューホテル熊本 鳳凰の間(3階)
全席指定・チケット制

※お席はグループ毎にご用意いたします。
※感染状況により1テーブルあたりの人数を制限させて頂く場合がございます。

[お客様へのお願い]

■ご入館時は、マスクの着用・手指のアルコール消毒・検温にご協力ください。 ■発熱や咳など体調のすぐれないお客様は入場をお断りさせていただきます。
■感染状況により延期や中止となる場合がございます。最新の情報はホームページに掲載いたします。 ■チケットご購入後のキャンセルによる払い戻しはできません。予めご了承ください。

