

販売期間 2024.12/1 - 2025.1/31

YEAR END PARTY NEW YEAR PARTY PLAN

FREE DRINK

全コース 飲み放題付き(2時間)

ビール・ウイスキー・ワイン・焼酎・日本酒
ハイボール・カクテル・ソフトドリンク
スパークリングワイン(コーナー)
※9,500円と11,000円コースのみ

9,500円・11,000円コース

スパークリングワインオーダー可

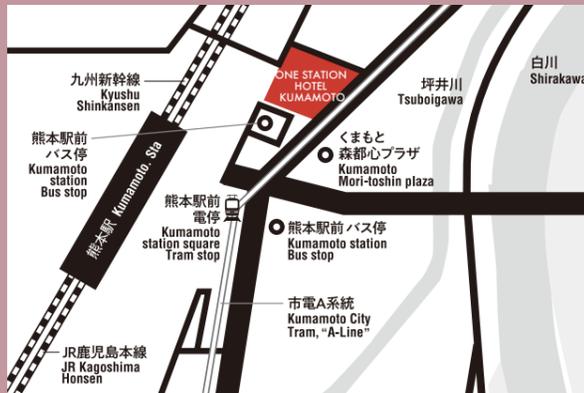
+¥300 冷酒またはプレミアムモルツ追加

+¥500 冷酒・プレミアムモルツ追加

選べる特典プレゼント

どちらか1つお選びください
(30名様以上ご利用可)

1. ビンゴゲームセット(機械・カード)、
ホワイトボード
2. 横断幕サービス



アクセスについて

- JR熊本駅白川口より徒歩2分 ● 熊本空港より車で40分
- ホテル周辺の駐車場・コインパーキングをご利用ください。
- 下記のご利用条件により駐車料金の一部をサービスいたします。
- 駐車券または駐車証明書をフロントカウンターまたはレストランへご提示ください。
- ※ゲートの無い駐車場をご利用の場合は、自動精算機にて駐車証明書を発行ください。

ご予約・お問い合わせ TEL.096-326-5003

(平日 9:00~18:00/土日祝 9:00~17:00)

ONE STATION HOTEL KUMAMOTO
(旧 ザ・ニューホテル熊本)
〒860-0047 熊本市西区春日1丁目13-1



■ 営業時間: 17:00~24:00

4,500円プランは最終スタート 21:30からになります
5,500円プランは最終スタート 20:00からになります

■ ご 予 約: 4名~20名まで ※2日前までにご予約ください

- 上記料金は全て税金・サービス料込みです。
- ご希望に応じてお料理の追加も承りますので、お気軽にご相談ください。
- パブリックスペースのため、貸し切りのご利用はいただけません。
- カラオケ、マイク、スクリーン等の設置は致しかねます。
- 毎週金・土曜日は「WeekendGroove」を開催しておりますのでご了承ください。

AFTER PARTY PLAN ¥4,500 プラン

90分飲み放題 + ミックスナッツ&チョコレート

AFTER PARTY PLAN ¥5,500 プラン

90分飲み放題 + 前菜盛り合わせ&鶏のから揚げ&フライドポテト
&ミックスナッツ&チョコレート

DRINK MENU [飲み放題ドリンクメニュー]

- ビール □グラスワイン □カクテル各種 □ウイスキー
- 焼酎 □ノンアルコールビール □ソフトドリンク 各種

DRINK OPTION [ドリンクオプションメニュー]

各プラン料金に +¥1,000

- ① スパークリングワインを追加
- ② グラスワインをハウスワインにグレードアップ
- ③ スコッチを『シーバズリーガルミズナラ』にグレードアップ
- ④ バーボンを『I.W ハーパー』にグレードアップ

※①~④それぞれ1,000円が加算となります。

YEAR END PARTY
忘新
年会
NEW YEAR PARTY

YEAR END & NEW YEAR PARTY PLAN



2024.12.1 2025.1.31

一年の締めくくり、そして、新しい春の到来に。
ONE STATION HOTEL KUMAMOTOの冬のお得なパーティープラン。

DLIGHT
LIFE & HOTELS
ONE STATION HOTEL
KUMAMOTO

2024-2025
WINTER
PARTY PLAN

YEAR END PARTY NEW YEAR PARTY PLAN

一年の締めくくりと、始まりを彩る ONE STATION HOTEL KUMAMOTO (旧 ザ・ニューホテル熊本) の飲み放題付き忘新年会プラン。料理長が自信を持ってお届けする和・洋折衷”料理をお楽しみください。



FREE DRINK



【卓盛7品/10名〜】月〜木・日限定

- カツオのタタキのカルパッチョ
- りんどうポークロースのロースト 県産トマトマリネ添え
- 鱈の五目野菜あんかけ
- 牛ロースのステーキ シャリアピンソース
- 帆立 しらす 高菜 ひじきのまぜ御飯
- ショコラロール
- コーヒー

8,000 COURSE



【卓盛7品/10名〜】

- 天草産真鯛のカルパッチョ
- ローストビーフのサラダ仕立てポテトサラダとラタトゥイユ添え
- 鰯の変わりあんかけ
- 馬ヒレ肉のステーキ 山葵ソース
- 鰻御飯
- ティラミス
- コーヒー

FREE DRINK



9,500 COURSE



Mushrooms in pie soup

木の子の
パイ包みスープ

Black angus beef loin poiret with madira sauce

ブラックアンガス牛
ロースのポワレ
マデイラソース

Pipefish and crab flan with sea bream

県産真鯛とカニのフラン
とびこ添え

grilled salmon with miso yuan

鮭の味噌柚庵焼き
大根卸し イクラ添え

Rice cooked with eel and rice

鰻御飯

Horse meat carpaccio with marinated tomatoes

馬肉のカルパッチョ
サラダ仕立て
県産トマトのマリネ添え

Pistachio and chocolate cake

ピスタチオとショコラケーキ

【正餐8品/10名〜】

贅沢な食材を使い味はもちろん目でも楽しめる彩りの豪華コースです。

11,000 COURSE

FREE DRINK

OPTION

デザートbuffet
+1,000 yen

※全コース、デザートbuffetを追加可能です

Coffee
コーヒー