

販売期間 2025.12/1 >>> 2026.1/31

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・レモンサワー・カクテル
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

+¥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

忘新年会プランを
ご予約のお客様限定!

スパークリングワインも飲み放題!
※乾杯は不可

ご予約・お問い合わせ

TEL.096-326-5572

(平日 9:00~18:00/土日祝 9:00~17:00)

ONE STATION
HOTEL KUMAMOTO

〒860-0047 熊本市西区春日 1 丁目 13-1



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。



■ 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 20:30からになります

■ ご 予 約: 4名~40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、貸し切りで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『シーバズリーガールミズナラ』にグレードアップ

※①~③それぞれ1,000円が加算となります。



YEAR END & NEW YEAR PARTY PLAN



2025.12.1
2026.1.31

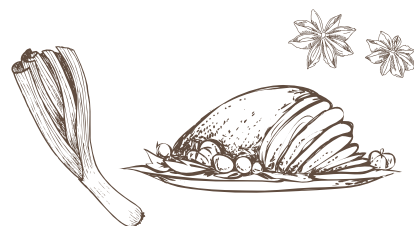
一年の締めくくり、そして、新しい春の到来に。
ONE STATION HOTEL KUMAMOTOの冬のお得なパーティープラン。

DLIGHT
LIFE & HOTELS
ONE STATION HOTEL
KUMAMOTO

2025-2026
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 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。

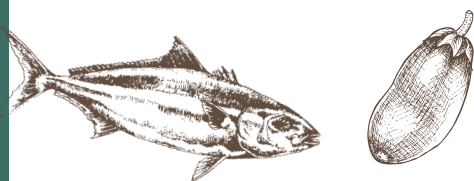


【卓盛7品/10名〜】月〜木・日限定

- カツオのタタキカルパッチョ風
- ローストビーフ サラダ仕立て
- 鯖の葱醤油焼き 柚子胡椒あん
- 阿蘇あそび豚のポアレ ジャーマンポテト添え ソースジャポネ
- 揚げしらす 茸 十六穀米御飯
- ベイクドチーズケーキ
- コーヒー（コーナー）

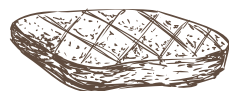


8,500 COURSE



【卓盛7品/10名〜】

- カジキマグロのマリネ
- ローストポーク サラダ仕立て
- 白身魚の味噌クリーム 添え野菜
- 国産牛ロースのポアレ ソースジャポネ
- 大阿蘇鶏のかやく御飯
- ショコラプリン
- コーヒー（コーナー）



9,500 COURSE



県産木の子の
クリームスープ
パイ包み焼き

Cream soup pie with locally grown mushrooms



寒鰯の山椒照り焼き
風呂吹き大根

Sashimi and tartare made from horse meat



馬肉のタタキと馬刺し

Grilled domestic beef loin with Japanese horseradish sauce



国産牛ロースのグリル
茎山葵和風ソース
（+1,000 円で国産フィレ肉）

Lightly grilled medium fatty tuna
Salmon and mushroom rice dish



中トロの軽いグリル



鮭と木の子の
炊き込み御飯

White chocolate and berry mousse



【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。

12,000 COURSE



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



ホワイトチョコと
ベリームース

Coffee
コーヒー