

販売期間 2026.12/1 >>> 2027.1/31

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・カクテル・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

+¥1,000 デザートビュッフェ追加

+¥1,800 寿司盛り(コーナー)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
- お車でいらっしゃる場合は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。



YEAR END & NEW YEAR PARTY PLAN



DLIGHT
LIFE & HOTELS
ONE STATION HOTEL
KUMAMOTO

2026-2027
WINTER
PARTY PLAN

2026.12.1 2027.1.31

一年の締めくくりに、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。



■ 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

- ☐ 上記料金はすべて税金・サービス料込です。
- ☐ 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。
DJの音楽とともに華やかなひとときをお楽しみいただけます。

AFTER PARTY PLAN **¥3,000** プラン

60分飲み放題 + ミックスナッツ&チョコレート

AFTER PARTY PLAN **¥4,500** プラン

100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

100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 PARTY NEW YEAR PARTY PLAN 2026-2027

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。



FREE
DRINK

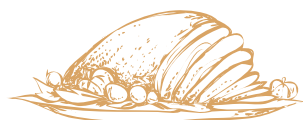
【卓盛7品/10名〜】月〜木・日限定

- 備長マグロのタタキ 柚子胡椒風味 カルパッチョ仕立て
- 国産豚のローストポーク ポテトサラダ添え
- 鮫の甘酢野菜あんかけ
- 鶏もも肉と白菜のフリカッセ バゲット添え
- 鮎と木の子の炊き込み御飯
- ほうじ茶のパナコッタ
- コーヒー（コーナー）

8,500 COURSE

【卓盛7品/10名〜】

- サーモンのカルパッチョ フォンドウータソース
- 国産牛モモ肉のローストビーフ サラダ仕立て
- 鰯の塩麹焼き あんかけ
- 国産豚ロースのグリル ソースジャポネ
- 鮎と木の子の炊き込み御飯
- ガトーショコラ
- コーヒー（コーナー）



9,500 COURSE



FREE
DRINK

【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。

- 前菜（本日の盛り合わせ）
- 造里 二種
- オニオングラタンスープ
- 舌平目のルーロー デュクレレ風
- 国産牛ロースのボワレ ソースジャポネ
- 鮎と木の子の炊き込み御飯
- フレーズフロマージュ
- コーヒー

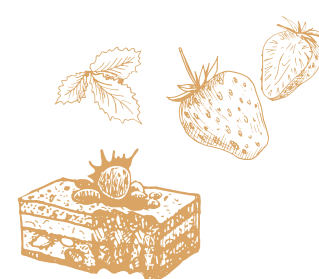
12,000 COURSE

※料金はすべて税金・サービス料込です。

※食材の仕入れ状況により、料理の内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

OPTION PLAN

※全コース、追加可能です



デザートビュッフェ
+ 1,000 yen



寿司盛り(コーナー)
+ 1,800 yen

※写真はイメージです。