

JACK'S バー ジャックス 日曜不定休



Spring Celebration

3月1日(金)～4月30日(火)

グラスに開く香りを楽しみながら、花開く春、祝う喜び

Angel's Envy
ショット…… ¥1,800 ボトル……¥32,400

Arran Sherry Cask
ショット…… ¥2,100 ボトル……¥34,000

Royal Salute 21y
Richard Quinn Edition 2 Daisy
ショット…… ¥3,550 ボトル……¥57,000

Penderyn Madeira Finish
ショット…… ¥1,800 ボトル……¥32,400

Monthly cocktail 各 ¥1,550

3月
コルダーナ
Kordana
洋梨のフレーバーウォッカにヨーグルトリキュール、アップルジュースなどをあわせ、香り豊かな花々が咲き誇る季節をイメージ。



4月
エンジェルズ バタフライ
Angel's Butterfly
新たなステージへの挑戦を応援するような、天使の羽がデザインされたパーボンベースに、オレンジジュースをあわせてさっぱりと。



ご予約・お問い合わせ ジャックス Phone : (045) 682-2220



宿泊プラン さくら日和

ホテル前のさくら通りを見下ろせる、バルコニー付きのお部屋にステイ。同じく、さくら通りを望める、中国料理「スーツァンレストラン陳」でのランチコース付きです。

3月10日(日)～4月7日(日)
[1日4室限定/2日前までに要予約]
お1人様(1室2名様ご利用)
¥16,800～

- 中国料理「スーツァンレストラン陳」のランチコース
- ランチの食前酒に、さくらカクテルをプレゼント
- レイトチェックアウト12:00(通常11:00)

*料金はお日にち、部屋タイプにより変動いたします。詳しくはホームページをご確認ください。



ランチコースの「桜デザート」

ご予約・お問い合わせ 宿泊予約 [9:00～18:00] Phone : (045) 682-2251



スーツァンレストラン陳
スーツァンアフタヌーンティー

3月1日(金)～4月30日(火) [平日限定] 13:00～(2時間制) *前日までに要予約
お1人様 ¥5,200～

ご予約・お問い合わせ レストラン予約 [10:00～19:00] Phone : (045) 682-2255



Bridal Fair *Urban Oasis Wedding*

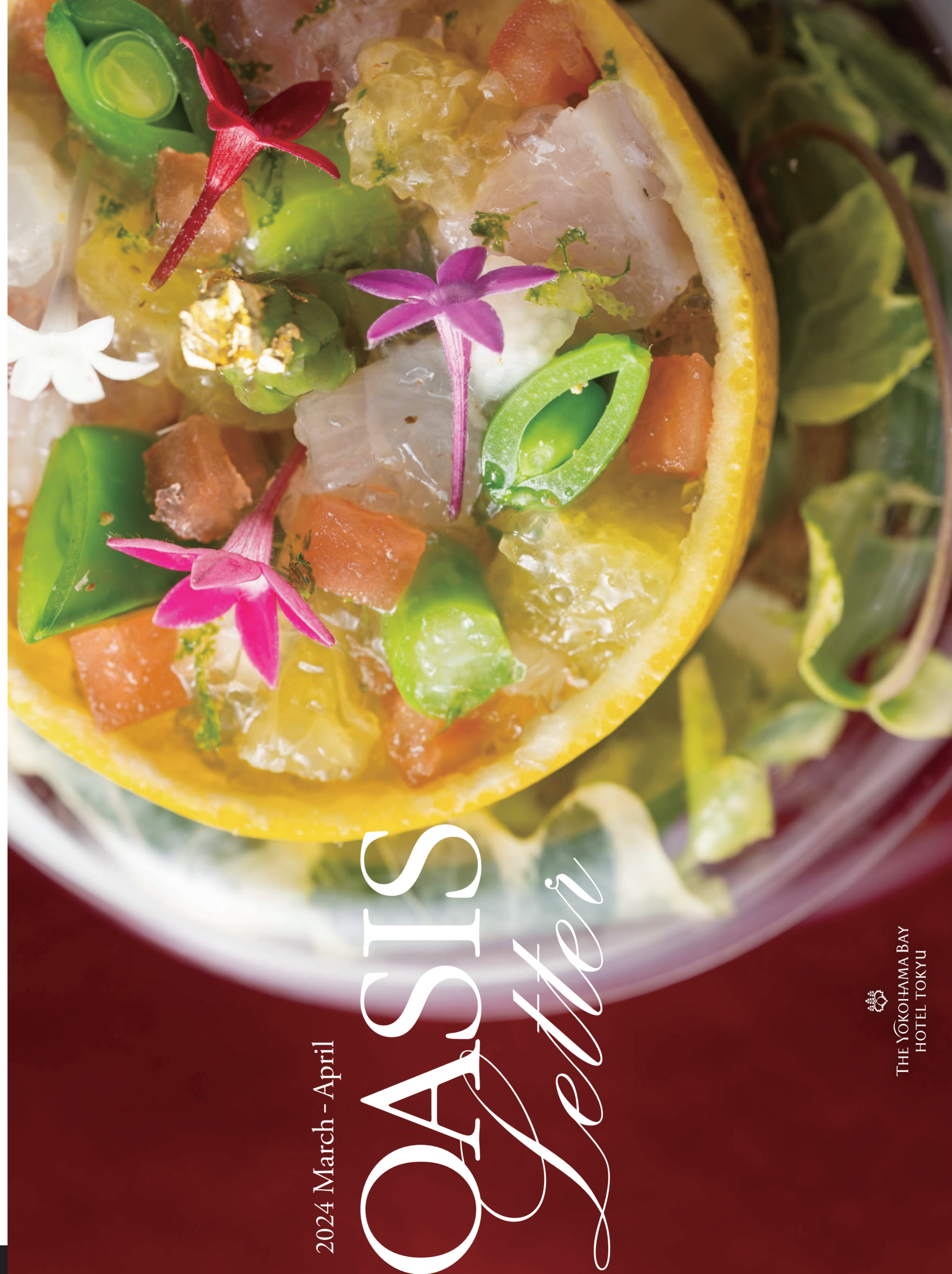
コース試食 & 水と緑と光溢れる館内見学 **土曜日 9:00 / 9:30 / 14:00**
日曜日&祝日 9:00 / 9:30

黒毛和牛 & オマール海老など
人気メニューの試食付きで、体感・納得!

試食・会場見学・相談会
*オンラインによるご相談も承っております。

ご予約・お問い合わせ 宴会予約 [11:00～17:00 火曜日を除く] Phone : (045) 682-2121

社会状況により変更が生じる可能性がございます。最新の状況につきましては、公式ホームページをご確認ください。
*表示料金は、サービス料・税金が含まれております。*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。*食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
 *法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。*写真はイメージです。



2024 March - April

OASIS

Letter

こだわり食紀行 熊本・天草

Kitchen Stadium feat. KUMAMOTO

3月1日(金)～4月25日(木)

ランチbuffet
11:30～ [90分制]
お1人様
大人 平日/土・日・祝……………¥4,900/¥5,700
小学生 全日……………¥2,800
4歳以上の未就学児 全日……………¥1,300

ディナーbuffet
17:00～ [120分制]
*本曜はスイートジャーニー開催にともない休止(ディナーのみ)
お1人様
大人 平日/土・日・祝……………¥7,300/¥7,900
小学生 全日……………¥3,500
4歳以上の未就学児 全日……………¥1,700



熊本・天草メニュー

3月15日(金)～5月9日(木) ランチ・ディナーとも
プリフィックスメニューに、
熊本・天草の食材を用いて期間限定にて。

フォアグラとトリュフをのせた熊本県産あまくま川牛サーロインのグリエ
黒ニンニクのソース からし産根を添えて
+¥3,800



熊本・天草フェア

3月1日(金)～4月30日(火) *除外日あり
ランチコース(全8品) 11:30～14:00 L.O. お1人様 ¥6,500
ディナーコース(全12品) 17:30～19:00 L.O. お1人様 ¥19,000



飲茶ランチ

～北京ダック・フカヒレスープ・
点心を楽しめるランチコース～
11:30～14:00 L.O. [平日限定]
お1人様 ¥4,500～



いまモン登場!  **3月24日(日)**
17:15～19:45～(各回約20分)
*当日は2部制となります
*演出の都合上、酒類提供に制限がございます
©2010熊本熊くまモン

- MENU (抜粋)**
SPECIAL DISH
スパイスとハーブ香るブイヨンで火入れた天草ぶり
麦みそ柑橘ソースで
*土日祝限定 *大人のみ、お1人様1皿となります
- ACTION CORNER**
ジュシーに焼き上げたローストビーフ
池崎醤油/柚子胡椒/天草産アオサのソース/オニオンソース
熊本の郷土料理 がねトスカスタイル
L ところり卵のオムライス 天草産メカブのソース
D あまくま宝牧豚のしゃぶしゃぶ
D 天草大王のコロッケ
- COLD DISH**
山下水産 キピナゴのから揚げ ヴィネグレットマリネ
天草さくら鯛のマリネ 柚子胡椒の香りで
熊本 石坂ファーム フレッシュチーズのソースとビーフマリネ
天草産イワシのフリットと野菜のフォカッチャサンド
熊本産トマトとコールドチキンのジンジャーフレバー
D 熊本の郷土料理 ぶたあえ トスカ風
- HOT DISH**
天草漁協 クロメのソースと豚ソテー
井上勇商店の海菜を魚介のスープ仕立てに
熊本産ナスとトマトのチーズグラタン
あまくま宝牧豚の煮込み 麦みそをアクセントに
熊本産トマトのカレー
池崎醤油の麦みそとクリームチーズのピッツァ
熊本産サツマイモのポタージュ
L グリーンアスパラガスのフリット
D 田中畜産 あまくま黒牛のフリカッセ
D 熊本 千興ファームの馬肉メンチカツ
- DESSERT**
赤巻
デコボンのジュレ
いちごのシフォンケーキ
D 熊本県産不知火フィユテ
D 熊本県産さつまいものスイートポテト
- ほか
- *ランチとディナーでメニューが異なります。
替に表記のないものは、共通メニューです。
(L:ランチのみのメニュー/D:ディナーのみのメニュー)
- *4月26日(金)～7月18日(木) (ディナーは7/17まで)は、
「こだわり食紀行 北海道」(料金異なります)をご用意
いたします。



あまおう アフタヌーンティー ～桜～
3月1日(金)～31日(日)
お1人様 ¥6,800～

フルール アフタヌーンティー
4月1日(月)～25日(木)
お1人様 ¥6,300～

[3日前までに要予約・数量限定/2時間制] 12:00～14:30～(2部制)



Seasonal drink
3月1日(金)～4月30日(火)
ジャスミン ロイヤルミルクティー ¥1,500
華やかで香り高い茉莉花茶を、
まろやかなミルクとあわせて。



加賀御膳「加賀」

加賀名物の治部椀や天ぷらなどが楽しめる、ちょっと贅沢なランチを。
3月1日(金)～4月30日(火)
ご昼食 11:30～15:00(14:00 L.O.)
お1人様 ¥6,600

MENU 先付 お造り 治部椀 焼物
揚物 お食事 お食後

お弁当「兼六」

平日のランチタイム限定で、お弁当もご用意しております。
*店内でお召し上がりいただくメニューです。
お1人様 ¥4,200

