

2023年2月1日

【ホテル日航立川 東京】 春の門出を華やかに彩る「春のお祝いメニュー」を提供

春の食材を使用した期間限定の和洋メニューをドリンク特典付きでご用意

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 青柳亮司）のレストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）では、卒業や入学、就職などの春のお祝いシーンに最適な『春のお祝いメニュー』を2023年3月1日(水)から4月28日(金)の2カ月にわたり提供いたします。



お祝いコース「華 -はな-」／春のお祝い御膳「慶 -よろこび-」イメージ

https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/spring_oiwai_2023/

レストランシェフ 坂本将太がお届けするのは、メインに柔らかな国産牛を使用した全5品からなる「お祝いコース 華 -はな-」。淡いピンク色が目を引くビーツと浅利のチャウダーは、ミルクのエスプーマがそのまろやかさを一層引き立てます。しっとりとした口当たりのサーモンのミキユイは、芳醇な白ワインのソースと塩漬けにした桜の花と葉を添え、香りでも春を感じられる一品です。メインの国産牛は塩麴でマリネしたものを高温でグリルすることで、味わい深く口どけ柔らかくに仕上げました。エチューベにしたゼンマイなどの春野菜が季節感を演出します。

和食料理長 三上雅弘が手掛けるのは二膳仕立ての「春のお祝い御膳 慶 -よろこび-」と贅沢な7品からなる「春のお祝い会席 鶴 -つる-」。桜の花に見立てた桜胡麻豆腐や、菜の花の芽吹きを表現した穴子の菜種焼き、新緑をイメージしたサーモンの若草焼きなど、春を連想させる繊細な品々が随所にちりばめられています。

期間中は「春のお祝いメニュー」のご注文特典として乾杯ドリンクを1杯プレゼント。ご家族や大切な方の門出を華やかに彩るお料理の数々をぜひご堪能ください。

■ 春のお祝いメニュー 概要

提供店舗：ホテル日航立川 東京 レストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）

提供期間：2023年3月1日(水)～4月28日(金) ※3日前要予約

提供時間：ランチ 11:30～14:30（土・日・祝日 15:00 まで）／ デイナー 17:30～21:00

特典：春のお祝いメニューをご注文で乾杯ドリンク 1杯プレゼント

ご予約・お問合せ：

<WEB> https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/spring_oiwai_2023/

<お電話> 042-503-9100 レストラン All Day Dining 紗灯 (7:00~21:00)

お祝いコース 華 -はな- 8,200円

オードブル 海老とムール貝のタルト仕立て 葱のサラダと共に
スープ ビーツと浅利のチャウダー ミルクの泡を浮かべて
魚料理 サーモンのミキューイ 桜と白ワインのソースで
メイン 麴でマリネした国産牛の網焼き 山菜のエチューベ
デザート 苺のロールケーキ



春のお祝い御膳 慶 -よろこび- 6,500円 ランチ限定

一の膳

御祝肴 桜胡麻豆腐 花卉百合根
笹身三つ葉和え 穴子菜種焼き
天豆新引き揚げ 紅白団子
浅蛸時雨煮 粟麩田楽

二の膳

御造里 二種盛り合わせ
御家喜物 サーモン若草焼き のし梅
御多喜合 彩饅頭 舞茸 桜葉包み
御強肴 鱧湯葉揚げ タラの芽 松南瓜
御食事 赤飯 香の物 味噌椀
御食後 プチデザート



春のお祝い会席 鶴 -つる- 8,500円

御祝肴 桜胡麻豆腐 花卉百合根
笹身三つ葉和え 穴子菜種焼き
鯛の手鞠寿司 三色団子
御造里 鮪 花鳥賊 甘海老
御温物 烏賊焼売玉地蒸し 蟹あん掛け 舞茸
御家喜物 サーモン若草焼き 牛肉ポテト焼き 寿お多福豆
御強肴 海老真薯二色揚げ タラの芽 露の臺 松南瓜
御食事 鯛赤飯 香の物 味噌椀
御食後 桜餅とフルーツ二種盛り合わせ



■レストラン All Day Dining 紗灯 について

生糸を絡み織りにした織物から“集う”を意味する「紗」、あかりを灯すことを意味する「灯」の字を名前に冠し、フランス語で邸宅、城を意味する「Chateau」からの連想とともに、“多くの方々の人生がここに集い織りなすことで新たなあかりを灯す場となる”ことをイメージして名づけられました。

日々の朝食、ランチから特別な日の記念日ディナーまで、和洋の料理を様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：7:00～21:00 / 席数：76席（個室2室）

<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/>



レストラン All Day Dining 紗灯

■ホテル日航立川 東京について

開業：2015年11月11日

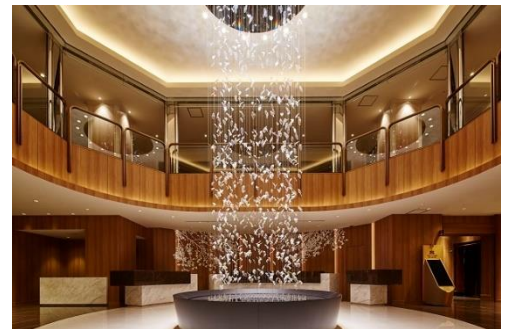
所在地：190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

アクセス：JR 立川駅南口から徒歩7分

多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分

施設紹介：地上11階。客室数100室、レストラン1店舗、大小7の宴会場、チャペル、ウェディングサロン、写真室などを備える総合施設。

公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>



ホテルロビー

本件リリースに関するお問い合わせ

ホテル日航立川 東京 マーケティング室 鵜飼美紀／内山美香子

〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1 Tel.042-503-9104（直通） Fax.042-521-1281

Email. hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>