

2023年9月15日

【ホテル日航立川 東京】 お正月の温かな団らんを彩る「おせち料理」ご予約受付を開始

和食・洋食・中華が一度に楽しめる特撰三段重など3種類を数量限定で販売。

ホテル日航立川 東京（東京都立川市、総支配人 青柳亮司）は、2023年10月1日（日）よりホテル特製「おせち料理」の予約受付を開始いたします。いずれも数量限定となり早期ご予約特典もご用意しています。



「特撰和洋中おせち 三段重」イメージ

おせち料理詳細：https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/osechi_2024/

総料理長 大橋康之と和食料理長 三上雅弘が新春を寿ぐにふさわしい品々を詰め込んだ「特撰和洋中おせち 三段重」「和洋折衷おせち 二段重」「和洋折衷おせち 一段重」の3種類をご用意しました。

「特撰和洋中おせち 三段重」は、和食・洋食・中華が一度に楽しめ、伊勢海老やキャビア、フォアグラなどのお正月の特別感を盛り上げる食材を詰め込んだ贅沢な一品です。

昨年は10月中に予約完売した「和洋折衷おせち」は、一段重と二段重の2種類をご用意します。おせち料理に欠かせない紅白蒲鉾や伊達巻のほか「牛ショートトリブのブレゼ」や「チキンガランティーマ」など、幅広い世代で楽しめる和洋の品目を取り揃えました。10月中にご予約いただくと、早割特典として2,000円以上お安くお求めいただけます。

本年は地元立川市のふるさと納税返礼品としても登録され「ふるさとチョイス」でもお申し込み可能です。大切な方々と過ごすお正月を華やかに彩る、ホテル日航立川 東京のおせちをぜひご賞味ください。

■ ホテル日航立川 東京「おせち料理」概要

予約受付：2023年10月1日（日）7:00～12月22日（金）

お渡し日：12月30日（土）12:00～20:00、12月31日（日）10:30～20:00

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

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/osechi_2024/

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

● 特撰和洋中おせち 三段重 (4人前) **限定 20 個**



◆ 価格 (消費税込) : **58,000 円**

◆ 内容

[壺ノ重] 紅白蒲鉾、伊達巻、車海老万年煮、数の子鼈甲漬け、真名鯉
袖香焼き、金目鯛西京焼き、寿蛤、合鴨味噌焼き、

いくら真砂子和え、黒豆、栗金団、甘海老塩辛、牛肉時雨煮、蝦夷鮑酒
蒸し、子持ち鮎甘露煮、松茸照り煮、梅人参、穂付筍、慈姑、唐墨

[式ノ重] 伊勢海老のグラタン テルミドール、キャビア、パーナ貝
のスマーク風味、スマークサーモン、帆立貝のスマーク、オリーブ、
レモン、国産牛サーロインのロースト、フォアグラのテリーヌ、ソ
ーセージトゥールーズのブリオッシュ包み

[参ノ重] フカヒレ姿煮、牛肉と筍のオイスターソース炒め、叉焼肉、
蟹爪フライ、豚肉のパテ シノワーズ、蕪采円煎餃、クラゲの冷菜

● 和洋折衷おせち 二段重 (4人前) **限定 80 個**



◆ 価格 (消費税込) : **36,000 円**

<早割>10月31日までのご予約で **34,000 円**

◆ 内容

紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老万年煮、数の子鼈甲漬け、小鯛卵の花
和え、鮭西京焼き、細魚手綱黄身寿司、合鴨燻製、たらこ昆布巻き、
黒豆、五色脛、栗金団、田作り、網笠柚子、牛肉時雨煮、博多高野豆腐
腐、梅人参、帆立貝旨煮、穂付筍、松笠慈姑、米沢牛のブレゼ、チキ
ンガランティエヌ リゾット&菜の花、テリーヌ ドカンパーニュ、
ポワソンムーストリコロール、スマークサーモン、海老と野菜のテ
リーヌ、帆立貝のスマーク など 40 品

● 和洋折衷おせち 一段重 (2人前) **限定 30 個**



◆ 価格 (消費税込) : **22,000 円**

<早割>10月31日までのご予約で **19,800 円**

◆ 内容

紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老万年煮、数の子鼈甲漬け、小鯛卵の花
和え、鮭西京焼き、細魚手綱黄身寿司、たらこ昆布巻き、黒豆、五
色脛、栗金団、田作り、網笠柚子、牛肉時雨煮、博多高野豆腐、梅
人参、穂付筍、松笠慈姑、米沢牛のブレゼ、テリーヌ ドカンパー
ニュ、海老と野菜のテリーヌ、スマークサーモン、帆立貝のスマ
ーク など 36 品

■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 鶴飼美紀／西谷歩

〒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>