

2024年8月19日

## 【ホテル日航立川 東京】 「赤城和牛食べつくしbuffet」を6日間限定で開催

9月の3連休限定開催！群馬県産ブランド牛を10種類以上のメニューで堪能

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」では2024年9月14日（土）から16日（月・祝）、9月21日（土）から23日（月・休）の6日間限定で「赤城和牛食べつくしbuffet」を開催いたします。赤身のおいしさにこだわった群馬県産ブランド牛のさまざまな部位を使用し、ローストビーフや和牛100%使用のハンバーグなど10種類以上のお料理をbuffet形式でご用意します。期間中はお得な夕朝食付きの宿泊プランも販売いたします。



buffetイメージ

赤城和牛食べつくしbuffet詳細ページ：

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/akagibeef\\_buffet2024/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/akagibeef_buffet2024/)

赤身の旨みと上品な脂のバランスにこだわり肉本来のおいしさを追求した群馬県産の黒毛和種「赤城和牛」を使用したメニューは全14種類ご用意します。肉の旨みをダイレクトに味わえるローストビーフはカービングサービスでシェフが目の前で切り分けるほか、赤城和牛100%使用のハンバーグや食べ応え抜群の肩ロースのステーキはオープンキッチンから鉄板で焼き上げたものを提供いたします。

その他にも、長時間かけてほろほろになるまで煮込んだネック肉をケイジャンソースでスパイシーに仕上げた「赤城和牛プルドビーフのピタサンド」や、挽肉にマッシュポテトとパルメザンチーズを重ねたお子様にも食べやすい味わいの「赤城和牛のグラタン アッシュェパルマンティエ」など、部位ごとの特徴を活かした多彩な味わいのメニューをお楽しみいただけます。

期間中は夕食に赤城和牛食べつくしbuffet、朝食には宿泊予約サイトのアワードなどを受賞する和洋buffetが付いたお得な宿泊プランも販売いたします。

食感や味わいの違いを楽しみながら、旨みあふれる赤城和牛を心ゆくまでご堪能ください。

## ■ 赤城和牛食べつくしbuffet 開催概要

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)

開催期間：2024年9月14日(土)～9月16日(月・祝)、9月21日(土)～9月23日(月・休)

提供時間：【入店から120分制】ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:30～21:00

料 金：※消費税・サービス料込 ※3歳以下無料

大人 9,000円 / 小学生 4,600円 / 幼児(4歳以上) 1,800円

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> <https://bit.ly/4fuZ6GL>

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

## ■ buffetメニュー例 ※メニューは変更となる場合がございます

<赤城和牛メニュー> ※( )内は赤城和牛の使用部位

- ・赤城和牛内もものローストビーフ(内もも)
- ・赤城和牛肩ロースステーキ(肩ロース)
- ・赤城和牛100%ハンバーグ(挽肉)

### 冷製料理

- ・赤城和牛のビーフリエット(肩ロース)
- ・赤城和牛の洋風ちらし寿司(ネック)
- ・赤城和牛プルドビーフのケイジャンピタサンド(ネック)
- ・赤城和牛のコールドビーフ グリビッシュソース(内もも)

### 温製料理

- ・赤城和牛すじ肉とじゃが芋の煮込み(牛すじ)
- ・赤城和牛のペンネリガーテ(挽肉・ネック)
- ・赤城和牛の赤ワイン煮込み(肩バラ)
- ・赤城和牛のグラタン アッシュェ・パルマンティエ(挽肉)
- ・赤城和牛スネ肉の香味煮込み オッソブーコ風(前スネ)
- ・赤城和牛の欧風カレー(モモ肉)
- ・赤城和牛とパプリカのココナッツスパイシー和え(トウガラシ)

<サイドメニュー>

- ・サラダ各種 ・イタリアンピクルス ・白身魚のエスカベッシュ ・小海老のガンバス パプリカ風味
- ・フィッシュ&チップス スイートレリッシュのタルタル添え ・スープ ・デザート5種 ほか



ローストビーフ・温製料理 イメージ



冷製料理・デザート イメージ

## ■ 赤城和牛食べつくしbuffet朝食付き宿泊プラン概要

宿泊期間：2024年9月14日（土）～9月16日（月・祝）

9月21日（土）～9月23日（月・休）

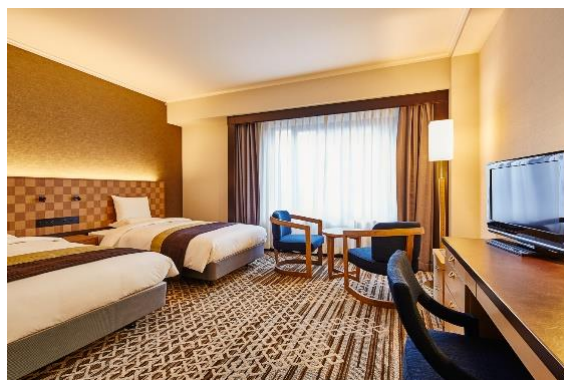
内 容：1泊2食付き

（夕食 赤城和牛食べつくしbuffet／朝食 和洋buffet）

料 金：モデレートツイン2名1室 1名様 21,753円～

※サービス料・消費税・宿泊税込の料金となります。

※料金のご利用日より異なります。



モデレートツインルーム

## 宿泊プランのご予約・お問い合わせ

<WEB> <https://bit.ly/3XWkCO9>

<お電話> 042-521-1111（代表）

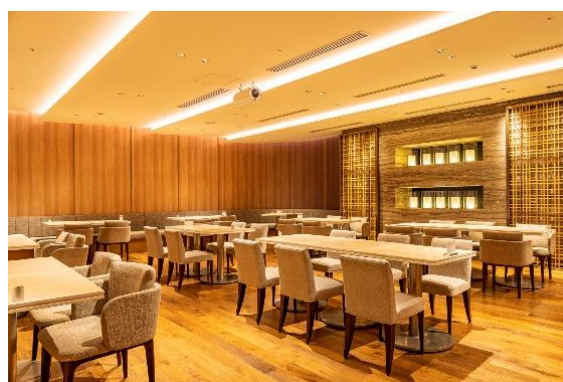
## ■ レストラン All Day Dining 紗灯 について

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

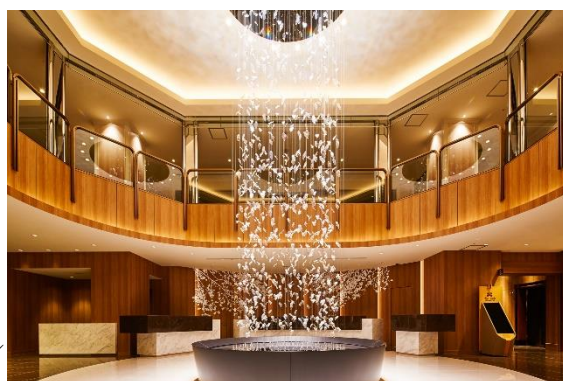
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1

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](mailto:hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp) 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>