

2024年9月11日

## 【ホテル日航立川 東京】 「おせち料理」の予約受付を10月1日より開始

和食・洋食・中華が一度に楽しめる「おせち料理」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、新年の慶びに華を添えるホテル特製「おせち料理」の予約受付を2024年10月1日（火）より開始いたします。ご利用シーンに合わせてお選びいただける全3種類のおせち料理はいずれも数量限定となり、「一段重」「二段重」は10月中のご予約で割引価格となる早割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\\_2025/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/osechi_2025/)

総料理長 大橋康之と和食料理長 三上雅弘が丁寧に仕上げるおせち料理には、定番の縁起物からこだわりの贅沢食材まで新春を寿ぐにふさわしい品々を詰め込みました。

限定10個の「特撰和洋中おせち 三段重」は、壺ノ重に車海老や鮑、松茸などを美しく仕立てた和食、式ノ重にはオマール海老のグラタンや米沢牛のロースト、キャビアなどを盛り込んだ洋食、参ノ重にはフカヒレなどの中華を詰め込んだ、全38品の多彩なメニューからなる贅を尽くした一品です。

限定85個の「和洋中おせち 二段重」、限定35個の「和洋中おせち 一段重」は、例年好評をいただいていた「和洋折衷おせち」をリニューアルしたもので、和洋のメニューに新たに中華が加わりました。おせち料理に欠かせない紅白蒲鉾や伊達巻のほか、国産牛のブレゼや蟹爪など幅広い世代で楽しめる品目を取り揃え、より華やかな祝い膳に仕上げました。10月中のご予約で、2,000円引きでお求めいただける早割特典もございます。

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：2024年10月1日（火）7:00～12月22日（日）※限定数に達し次第受付終了

お渡し日：12月30日（月）12:00～20:00、12月31日（火）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://bit.ly/3Xqyu2N>

<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 10 個**



◆ 価格 (消費税込) : 60,000 円

◆ 内容

〔壱ノ重〕紅白蒲鉾、伊達巻、車海老万年煮、数の子鼈甲漬け、真名鰹  
柚香焼き、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、梅花餅、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

〔貳ノ重〕オマール海老のグラタン 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、米沢牛ヒレ肉のロースト、蝦夷鹿とクルミのテリー  
ヌ、アイスバインテリーヌ

〔参ノ重〕フカヒレ姿煮、牛肉と筍のオイスターソース炒め、又焼、合  
鴨とオレンジのパテ、蕈采円煎餃、クラゲの冷菜、蟹爪フライ

● 和洋中おせち 二段重 (4人前) **限定 85 個**



◆ 価格 (消費税込) : 37,000 円

<早割> 10月31日までのご予約で **35,000 円**

◆ 内容

紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老万年煮、数の子西京漬け、黒豆黄身寄  
せ、小川サーモン、栗金団、鶏松風、鱈柚香焼き、たらこ昆布巻き、  
合鴨味噌漬け、穴子八幡巻き、帆立貝旨煮、蛸柔らか煮、蟹信田巻  
き、牛肉時雨煮、蟹爪、又焼、冷製クラゲ、国産牛のブレゼ、鶏のハ  
ーブロール、合鴨とオレンジのパテ、アンデスポークのパストラミ、  
ポワソンムーストリコロール、海老と野菜のテリーヌ、ブリのエス  
カベッシュ、スマークサーモン、海老のスマーク など 41 品

● 和洋中おせち 一段重 (2人前) **限定 35 個**



◆ 価格 (消費税込) : 24,000 円

<早割> 10月31日までのご予約で **22,000 円**

◆ 内容

紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老万年煮、数の子西京漬け、黒豆黄身寄  
せ、小川サーモン、栗金団、鱈柚香焼き、たらこ昆布巻き、蟹信田  
巻き、国産牛のブレゼ、ブリのエスカベッシュ、合鴨とオレンジの  
パテ、アンデスポークのパストラミ、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、海老のスマーク、蟹爪、  
又焼、冷製クラゲ など 33 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](mailto:hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp) 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>