

2024年9月12日

【ホテル日航立川 東京】

ホテルメイドの「クリスマスケーキ」10月1日より予約受付開始

パティシエ特製の2種類を数量限定で販売。ウェブ予約&決済なら15%オフ！

ホテル日航立川 東京（東京都立川市、総支配人 青柳亮司）では、2024年10月1日（火）よりホテルパティシエ特製「クリスマスケーキ」2種類の予約受付を開始いたします。いずれも数量限定となり、ウェブ事前決済を利用いただくと15%オフの特典もご用意しています。



クリスマスショートケーキ（左）／ノエル ド ショコラ（右）

クリスマスケーキ詳細：https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/christmas_cake_2024/

本年は「クリスマスショートケーキ」と「ノエル ド ショコラ」の2種類を、いずれも数量限定で販売いたします。200個限定の「クリスマスショートケーキ」は、甘さ控えめのクリームに国産苺を贅沢にちりばめた優しい味わいの王道ケーキです。2種類のチョコレートをブレンドしたムースで仕上げた100個限定の「ノエル ド ショコラ」は、ベリージュレのほど良い酸味がアクセントになっており、切り分けたときのピスタチオムースのグリーンとベリージュレのワインレッドがクリスマスカラーを彷彿とさせ、フェスティブシーズンの気分を一層盛り上げてくれる一品です。

クリスマスシーズンの混雑解消のため、ウェブ予約・事前決済のご利用で15%オフの特典をご用意しています。お得に購入いただけるだけでなく、当日はスムーズに商品をお受取りいただけます。

■ ホテル日航立川 東京「クリスマスケーキ」概要

予約受付：2024年10月1日（火）7:00～12月22日（日）

※お受取り希望日3日前までの要予約 ※限定数に達し次第受付終了

お受渡し日：2024年12月20日（金）～12月25日（水）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）

特典：ウェブ予約および事前決済で15%オフ

ご予約・お問い合わせ：

<ウェブ> <https://bit.ly/3Z5Rbd3>

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

■クリスマスショートケーキ <限定 200 個>

直径約 15cm 5,800 円 (消費税込)

甘さ控えめのなめらかなクリームと、口どけの良いスポンジを2層にサンドした、上品な口当たりの苺ショートケーキです。



■ノエル ド ショコラ <限定 100 個>

長さ約 17cm 5,800 円 (消費税込)

ベルギー産とフランス産のチョコレートをブレンドした芳醇なムースで、フルーティーなベリーフルーツのジュレと、香り豊かなピスタチオムースを閉じ込めました。

土台のダックワーズにはチョコランチを忍ばせ、食感のアクセントも楽しめる一品となっています。



■ホテル日航立川 東京について

開業 : 2015年11月11日

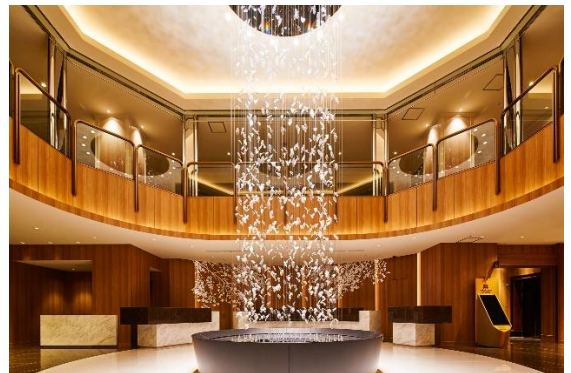
所在地 : 190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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>