

2024年11月20日

【ホテル日航立川 東京】
6日間限定のクリスマスコースを12月20日(金)より提供

聖なる夜を彩る、シェフのこだわりが詰まった期間限定メニューをご用意

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 伊藤寿章）のレストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）では、ホテル開業9周年を記念した「周年記念特別メニュー」を2024年10月～12月に提供しています。12月20日（金）～12月25日（水）の期間中は、クリスマスイメージした華やかなコースメニューが6日間限定で登場します。



周年記念 クリスマスディナーコース

クリスマスコース詳細：https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/9th_anniversary_christmas/

周年記念 クリスマスコースの最初を彩るのは、リースをイメージした鮮やかなクリスマスカラーの前菜です。国産ケールパウダーを練り込んだほんのり甘いドーナツ生地に刻みベーコンで塩味を利かせ、酸味のあるベリーソースと合わせた繊細な味わいが楽しめる一品です。

ディナーコース限定の鱸のヴァプールは、しっとりと焼き上げた鱸にフルーティーで香り高いノイリー酒のソースを合わせ、華やかな味わいに仕上げました。食感のアクセントに添えられた牛蒡のフライは、ソースと合わせることで一層風味が増し、味わいの変化を楽しめます。

メインには、濃厚な赤身とまろやかな脂の優れたバランスが魅力の群馬県産「赤城和牛」を使用。低温でじっくりと焼き上げて旨みを閉じ込め、トリュフが香る芳醇でコク深いマデラ酒のソースと、香ばしく焼き上げたナッツのクランブルで仕上げた贅沢な一品です。

ランチ・ディナーともにコースの締めくくりには、柚子が香るクリームとベルギー産チョコレートムースを2層に仕立てたデザートが登場します。濃厚なチョコレートに爽やかな柚子が引き立つムースの周りには、リースに見立てたクッキーや雪の結晶を型取ったチョコレートがあしらわれ、思わず笑顔がこぼれるような可愛らしくクリスマス感あふれる一品となっています。

ひと皿ごとにシェフのこだわりを感じられるこの時期だけの限定コースが、大切な方との1年に1度の特別なひとときを演出します。

■ 周年記念特別メニュー クリスマスコース概要

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：2024年12月20日(金)～25日(水) <6日間限定>

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

料 金：周年記念 クリスマスランチコース 6,000円

周年記念 クリスマスディナーコース 12,000円

※ 料金は全て消費税・サービス料込 ※ ディナーコースのランチ利用は前日までの要予約

特 典：ご注文メニューに応じて乾杯ドリンク1杯プレゼント

ランチコース・特別御膳・・・スパークリングワイン

ディナーコース・特別会席・・・シャンパン

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> <https://bit.ly/470x9mu>

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

メニュー：

◆周年記念 クリスマスランチコース

オードブル リースに見立てたケールのドーナツ

ベリーのソースに浮かべて

スー プ 自家製コンソメ 茸のロワイヤル仕立て

メ イ ン 赤城和牛肩ロースのロースト

トリュフ香るマデラソースとアーモンドの

クランブルを散りばめて

デザート ベルギー産チョコレートと柚子のハーモニー

クリスマス仕立て

コーヒーまたは紅茶



◆周年記念 クリスマスディナーコース

アミューズ 食前の一品

オードブル リースに見立てたケールのドーナツ

ベリーのソースに浮かべて

スー プ 自家製コンソメ 茸のロワイヤル仕立て

ポワソン 鱸のヴァプール

ノイリー酒を利かせた2種のソースで

メ イ ン 赤城和牛サーロインのロースト

トリュフ香るマデラソースとアーモンドの

クランブルを散りばめて

デザート ベルギー産チョコレートと柚子のハーモニー

クリスマス仕立て

コーヒーまたは紅茶



■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

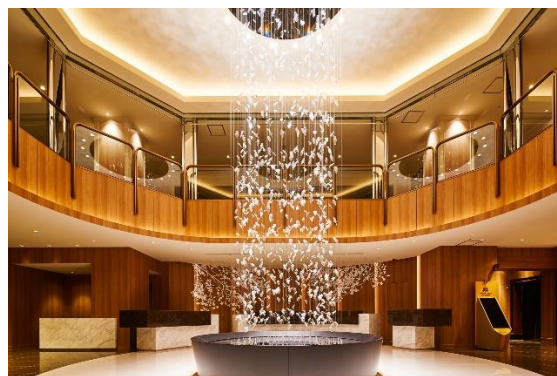
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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／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>