

2025年2月5日

【ホテル日航立川 東京】
春の門出を彩るお祝いメニューを3月1日より期間限定で提供

春の食材を使用した華やかな和洋メニューを乾杯ドリンク特典付きでご用意

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」では、2025年3月1日（土）から4月25日（金）までの期間限定で、卒業や入学、就職などの春のお祝いシーンに最適なお料理と、乾杯ドリンクがセットになった「春のお祝いプラン」を販売いたします。



春のお祝いコース（3月メニュー）イメージ

プラン詳細：https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/spring_oiwai_2025/

全5品からなる「春のお祝いコース」は、3月と4月でメニューを変えてご用意します。3月のメインはしっとり柔らかく低温調理した仔羊肉の網焼きです。爽やかな風味の芹や、食感のアクセントに水菜を添え、仔羊の旨みが広がるフォンドヴォーベースのソースで味わい深く仕上げました。4月はメインにオーストラリア産サーロインの網焼きをご用意します。素材の甘みが引き立つそら豆やいんげんのエチューベと、ほどよい酸味のフォンドヴォーマスタードソースでお楽しみいただく一品となっています。春爛漫のひとときをイメージし、2カ月ともエディブルフラワーなどを随所にあしらひ、お祝い気分を盛り上げる華やかな見た目に仕上げました。

二膳仕立ての「春のお祝い昼御膳」と7品からなる「春のお祝い会席」も、桜の花に見立てた桜胡麻豆腐や、菜の花の芽吹きを表現した菜種穴子、新緑をイメージしたサーモンの若草焼きなど、春を連想させる繊細な品々が随所にちりばめられています。

期間中はプラン特典として、お祝いの席を春色に彩るロゼスパークリングワインをお一人様1杯プレゼントいたします。また、大切なお祝いのひとときを遠方のご親族も揃ってお楽しみいただけるよう、夕食に「春のお祝いコース」または「春のお祝い会席」、朝食に40種類以上の和洋ブッフェが付いた、お得な夕朝食付き宿泊プランも販売いたします。ご家族や大切な方の門出を華やかに彩る期間限定メニューを、ぜひ皆さま揃ってご堪能ください。

■ 春のお祝いプラン概要

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：2025年3月1日(土)～4月25日(金)

※4月25日(金)はランチタイムのみの提供 ※3日前要予約

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

プラン特典：乾杯ロゼスパークリングワインお一人様1杯プレゼント

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> <https://bit.ly/42noolT>

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

■ 料金・メニュー

春のお祝いコース 9,000円

<3月メニュー> ※メニューは月替わりとなります

オードブル シーフードのテリーヌ エピスを利かせたソース

スープ カリフラワーのポタージュ

ハーブ香るクルトンを浮かべて

魚料理 鯖のポワレ 菜花と柚子味噌のソースで

メイン 仔羊の網焼き 芹と胡麻のメランジェ 煮詰めたジュ

デザート バニラ香る濃厚なミルクのパナコッタ

桜風味のクリームとピスタチオのアイスと共に

コーヒー または 紅茶



春のお祝い昼御膳 6,700円 ランチ限定

一の膳

御祝肴 桜胡麻豆腐

蒸し鶏三つ葉和え 菜種穴子

細魚霰あられ揚げ 紅白団子

浅利時雨煮 小蛸照焼き

二の膳

御造里 二種盛り合わせ

御家喜物 サーモン若草焼き

御多喜合 里芋饅頭桜葉包み 鶴筍 舞茸 桜真薯

御強肴 鱈二色揚げ タラの芽 松南瓜

御食事 赤飯 香の物 味噌椀

御食後 プチデザート



春のお祝い会席 8,700円

御祝肴 桜胡麻豆腐
蒸し鶏三つ葉和え 菜種穴子
紅白手鞠寿司 海老天豆新引き揚げ

御造里 三種盛り合わせ

御家喜物 サーモン若草焼き 国産牛ポテト焼き

御多喜合 蟹饅頭桜葉包み 鶴筍 舞茸

御強肴 海老真薯二色揚げ タラの芽 露の臺 松南瓜

御食事 鯛赤飯 香の物 味噌椀

御食後 甘味とフルーツ二種盛り合わせ



■ 春のお祝い夕朝食付き宿泊プランについて

宿泊期間：2025年3月1日（土）～4月24日（木）

内 容：一泊2食付き

（夕食 春のお祝いコースまたは会席／朝食 和洋buffet）

料 金：（例）ハリウッドツイン2名1室 1名様 19,350円～

※サービス料・消費税・宿泊税込の料金となります。

※1室2名様より承ります。

※料金のご利用日により異なります。



ハリウッドツインルーム

宿泊プランのご予約・お問い合わせ

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

<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

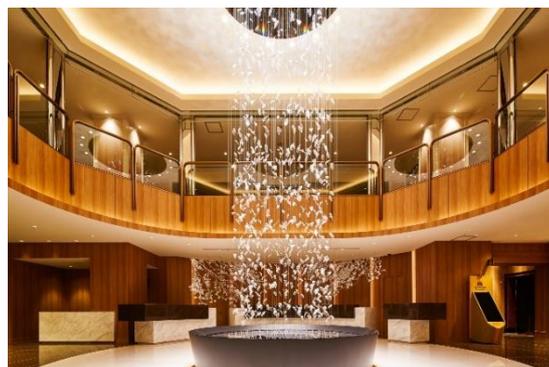
所在地 : 〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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／西谷

〒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>