

2025 年 9 月 11 日

【ホテル日航立川 東京】

「開業 10 周年記念特別メニュー」を 10 月 1 日より提供

メインディッシュに黒毛和牛を使用した和洋の特別メニューをワン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）は 2025 年 11 月 11 日に開業 10 周年を迎えます。日頃のご愛顧への感謝を込めて、レストラン「All Day Dining 紗灯」（1 階）では、10 月 1 日（水）から 12 月 31 日（水）の 3 カ月にわたり「開業 10 周年記念特別メニュー」を提供いたします。期間中は注文特典としてランチコースではグラススパークリングワイン、ディナーコースではグラスシャンパンをプレゼントいたします。また、夕朝食付きのお得な宿泊プランも販売いたします。



黒毛和牛ディナーコース（10 月）

開業 10 周年記念特別メニュー詳細：

https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/10th_anniversary_restaurant/

開業 10 周年記念特別メニューとしてメインディッシュに黒毛和牛を使用した洋食、和洋折衷の 2 種類の特別コースをご提供します。

10 月のメインディッシュは、黒毛和牛のローストに柿のキャラメリゼを添え、じっくりと煮詰めた牛肉のジュと牛蒡のソースでお召し上がりいただく秋の一皿です。

11 月のメインディッシュは、麴でマリネした黒毛和牛のグリルをメインディッシュにご用意。玉葱と麴により旨味を凝縮させた黒毛和牛のグリルに、玉葱の旨味と大葉を利かせたデュクセルと風味豊かな鰯の出汁を使用したソースを添えた一品です。その他、10 月は茸を主役にしたオードブルや魚料理には甘鯛を、11 月は根セロリとビーツのスープや魚料理には鯖をご提供します。

デザートには栗や無花果、洋梨などを取り入れ、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるコースです。月ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

さらに、お食事の味わいを一層引き立てるドリンクメニューとして「開業 10 周年記念 ペアリングワインセット」もご用意します。和洋それぞれのメニューに合わせ、レストランソムリエ 伊東延之が白・赤・デザートワインをセレクトいたしました。

また、期間中は夕食に開業 10 周年記念特別メニュー、朝食に 40 種類以上の和洋buffet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。

■ 開業 10 周年記念 特別メニュー 概要

提供期間：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 31 日（水）

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

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）

料 金：

開業 10 周年記念 黒毛和牛ランチコース 6,500 円

開業 10 周年記念 黒毛和牛ディナーコース 12,000 円

開業 10 周年記念 和洋折衷ランチコース 8,000 円

開業 10 周年記念 和洋折衷ディナーコース 14,000 円

開業 10 周年記念 ペアリングワインセット 2,500 円

※和洋折衷コースは 2 日前要予約

※料金は全て消費税・サービス料込

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

開業 10 周年記念ランチコース・・・スパークリングワイン

開業 10 周年記念ディナーコース・・・シャンパン

【ご予約・お問い合わせ】

<WEB><https://x.gd/icgNa>

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



開業 10 周年記念
和洋折衷ディナーコース
(10 月)



開業 10 周年記念
黒毛和牛ディナーコース
(11 月)



開業 10 周年記念
和洋折衷ディナーコース
(11 月)



開業 10 周年記念
ペアリングワインセット

■開業 10 周年記念朝夕付き宿泊プランについて

宿泊期間：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 30 日（火）

内 容：一泊 2 食付き

夕食 開業 10 周年記念 黒毛和牛ディナーコースまたは和洋折衷ディナーコース

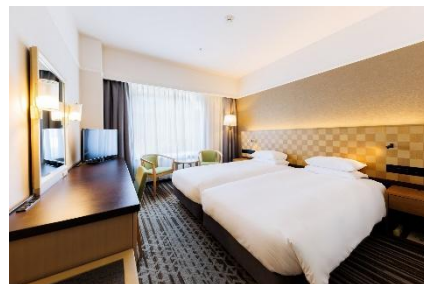
朝食 和洋buffet

料 金：(例) ハリウッドツイン 2 名 1 室 1 名様 23,200 円～

※いずれも 2 日前まで要予約

※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>

黒毛和牛ディナーコース付き宿泊プラン <https://x.gd/JMdRi>

和洋折衷ディナーコース付き宿泊プラン <https://x.gd/REapL>

<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

東京都多摩地区最大のターミナル駅である JR 立川駅から徒歩7分に位置するホテル。2015年11月11日開業、2025年11月で開業10周年を迎えます。シックで落ち着いた雰囲気ของ客房100室のほか、朝食からディナーまで利用いただけるオールデイダイニングや、多様なシーンに対応可能な大小7つの宴会場、柔らかな自然光が降り注ぐチャペルがございます。天然木や自然の石の温かみを活かした上質であたたかみのある空間が皆様をお迎えいたします。



ホテルロビー

〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

TEL：042-521-1111 (代表)

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

公式サイト：<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>

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 井口伸治／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>