

2025 年 9 月 24 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3種類を数量限定でご用意。

ホテル日航立川 東京（東京都立川市、総支配人 伊藤寿章）では、2025 年 10 月 1 日（水）よりホテルパティシエ特製「クリスマスケーキ」3 種類の予約受付を開始いたします。いずれも数量限定のご用意です。



クリスマスモンブラン

クリスマスケーキ詳細：https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/christmas_cake_2025/

本年は「クリスマス モンブラン」「クリスマスショートケーキ」「ノエル ド ショコラ」の3種類のクリスマスケーキをご用意。いずれも数量限定で販売いたします。新作の「クリスマスモンブラン」は和栗のクレームブリュレに甘酸っぱいカシスのジュレ、マロンシャンティを重ね、和栗のモンブランクリームで仕上げたタルト仕立てのモンブランです。王道の「クリスマスショートケーキ」は、甘さ控えめのクリームに苺を贅沢にちりばめた優しい味わいのケーキです。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ムースで仕上げた「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ます。いずれもクリスマスの食卓を一層盛り上げてくれる一品です。

なお、WEB 予約・事前決済のご利用で 15%OFF 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：2025年10月1日（水）～12月22日（月）

※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：2025年12月20日（土）～12月25日（木）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：WEB予約および事前決済で15%OFF

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> <https://bit.ly/3Z5Rbd3>

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

■クリスマスモンブラン <限定100台>

6,800円（消費税込）／直径約15cm

ヘーゼルナッツのクリームを流し焼き上げたタルトに、和栗のクレームブリュレ、カシスのジュレ、マロンシャンティを重ね、和栗のモンブランクリームで仕上げました。カシスのジュレの酸味とコニャックの香りがアクセントになっています。



■クリスマスショートケーキ <限定250台>

6,000円（消費税込）／直径約15cm

甘さ控えめのなめらかなクリームと、ロどけの良いスポンジをサンドした、上品な味わいの苺ショートケーキです。



■ノエル ド ショコラ <限定100台>

6,200円（消費税込）／長さ約17cm

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レートのクランチを忍ばせ、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

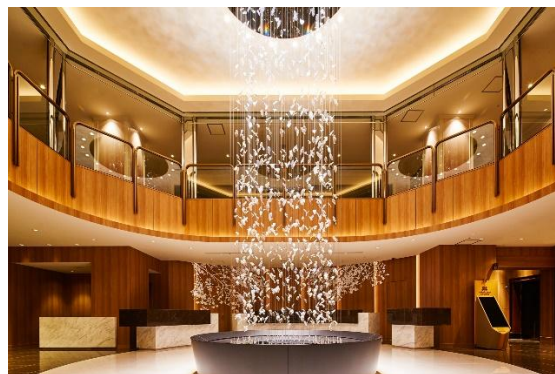
所在地 ： 190-0022 東京都立川市錦町 1 丁目 1 2-1

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 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>