

2025 年 11 月 21 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(土)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

2025 年 11 月に開業 10 周年を迎えた「ホテル日航立川 東京」(東京都立川市／総支配人 伊藤寿章)は、この節目を記念した特別コースを、10 月から月替わりでレストラン「All Day Dining 紗灯」(1 階)にて展開しています。12 月 20 日(土)～25 日(木)の 6 日間は、クリスマス仕様に華やかに仕上げた『開業 10 周年記念特別コース』をご用意します。



開業 10 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/10th_anniversary_christmas/

『開業 10 周年記念 クリスマスコース』は、クリスマスの華やかさを存分に楽しんでいただける贅沢なコースです。

ランチとディナー、それぞれのコースをご用意しております。コースの最初を彩る前菜は、フランス料理のシャルキュトリの一つポークリエットをベシャメルソースで包み、クリスマスカラーに仕上げた一品です。添えた酸味のあるベリーソースと共に楽しみください。

ディナーコース限定となる魚料理は甘鯛のポワレをご用意。ハーブの香りとレモンのさわやかな酸味を感じるノイリー酒を利かせたレモンのソースでお召し上がりいただきます。

メインディッシュは黒毛和牛のグリルをご用意。付け合わせにはミルフィーユ状に仕立てた根菜をあしらい、繊細な食感がアクセントを添えます。トリュフが香る芳醇でコク深いマデラ酒のソースが、和牛の味わいを一層引き立てる一皿です。

ランチ・ディナーともにコースを締めくくるデザートには、クリスマスリースに見立てたチョコレートムースが登場。ベルギー産チョコレートの滑らかなムースに濃厚なピスタチオのクリームを合わせたアクセントにベリーをあしらいました。

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、大切な方との特別なひとときを演出します。

■ 開業 10 周年記念クリスマス特別メニュー概要

提供期間：2025 年 12 月 20 日（土）～25 日（木）＜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

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 クリスマスランチコース 6,500 円
開業 10 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

※ ランチタイムに、ディナーコースのご用意も可能です。前日までのご予約で承ります。

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・・・スパークリングワイン

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/z1lMX>

※黒毛和牛コースで期間中にご予約ください。

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

メニュー：

◆開業 10 周年記念 クリスマスランチコース

オードブル ポークリエットのショーフロワ 粉雪に見立てた
パウダーを散らして

ス ー プ ほうれん草とじゃが芋のポタージュ

メ イ ン 黒毛和牛のグリル 根菜のミルフィーユ仕立て
トリュフ香るマデラソースで

デザート クリスマスリースに見立てたベルギー産チョコ
レートのムース ピスタチオのクリーム ベリー
ソースと共に
コーヒーまたは紅茶



◆開業 10 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 ポークリエットのショーフロワ 粉雪に見立てたパウダーを散らして

ス ー プ ほうれん草とじゃが芋のポタージュ

ボワソン 甘鯛のボワレ ノイリー酒を利かせたレモンのソース

メ イ ン 黒毛和牛サーロインのグリル 根菜のミルフィーユ仕立て トリュフ香るマデラソースで

デザート クリスマスリースに見立てたベルギー産チョコレートのムース
ピスタチオのクリーム ベリーソースと共に
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

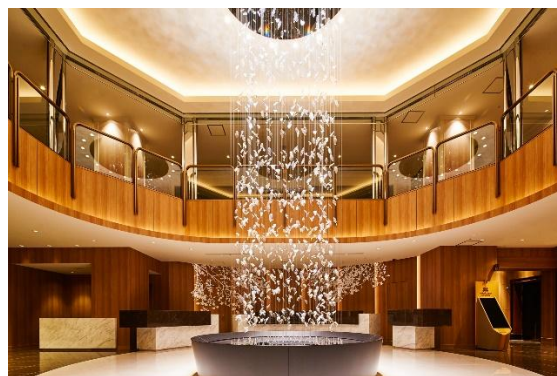
所在地 ： 〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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 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>