

2026 年 1 月 8 日

「バレンタインショコラ」1 月 14 日より予約受付開始

大切な方へのギフトや自分へのご褒美に、パティシエこだわりの 5 種フレーバーをお届け

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、2026 年 2 月 7 日（土）から 2 月 14 日（土）まで、ホテルパティシエが一つひとつ丁寧に作る「バレンタインショコラ」を販売いたします。ご予約受付は 1 月 14 日（水）より承ります。



バレンタインショコラ（手前）5 個入り／（奥）同 10 個入り

バレンタインショコラ詳細ページ：

https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/valentine_chocolate_2026/

2026 年のバレンタインは、パティシエが酸味や苦味、香りなどのバランスを考慮した 5 種類のボンボンショコラをご用意しました。ブランデーやローズマリー、フルーツに和紅茶など、一粒ごとに異なる個性を楽しんでいただけるラインアップでノワール、ミルク、ホワイトチョコレートをフレーバーごとにこだわりの割合で調合しています。大切な方へのギフトにはもちろん、自分へのご褒美スイーツとしてもおすすめです。

■ホテル日航立川 東京「バレンタインショコラ」概要

予約開始日：2026 年 1 月 14 日（水）～

※販売状況により早期終了となる場合あり

お受渡し日：2026 年 2 月 7 日（土）～2 月 14 日（土）7:00～20:00

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）

価 格：10 個入り（5 種各 2 個）3,600 円／5 個入り（5 種各 1 個）2,000 円 ※いずれも消費税込

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> <https://x.gd/K0hy7>

<電 話> 042-503-9100 レストラン「All Day Dining 紗灯」（6:45～21:00）

■フレーバー詳細（画像左から）：

◆ コニャック

レミーマルタン V.S.O.P の味わいが広がる大人のチョコレート

※ お子様やアルコールに弱い方運転前などのご遠慮ください。

◆ キャラメルローズマリー

ローズマリーの香りとはのかな苦みを感じるキャラメルのガナッシュ

◆ フランボワーズ

ラズベリーのフルーティーな甘酸っぱさが広がるホワイトチョコレートのガナッシュ

◆ 柚子

柚子ピューレを使用し甘さと酸っぱさが調和したホワイトチョコレート

◆ 和紅茶

国産茶葉の甘く華やかな香りを感じるノワールチョコレートのガナッシュ

■ホテル日航立川 東京について

開 業 ： 2015 年 11 月 11 日

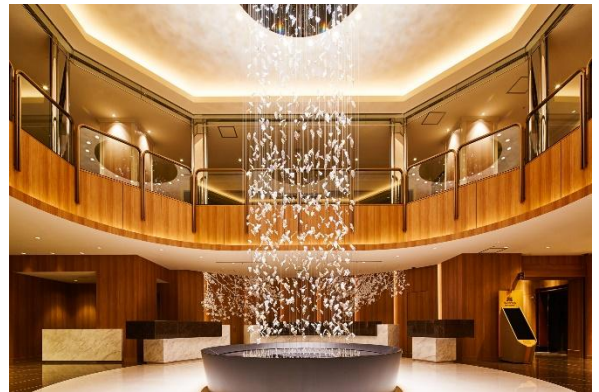
所在地 ： 〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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>