

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はご遠慮ください。

◆ キャラメルローズマリー

ローズマリーの香りとほ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

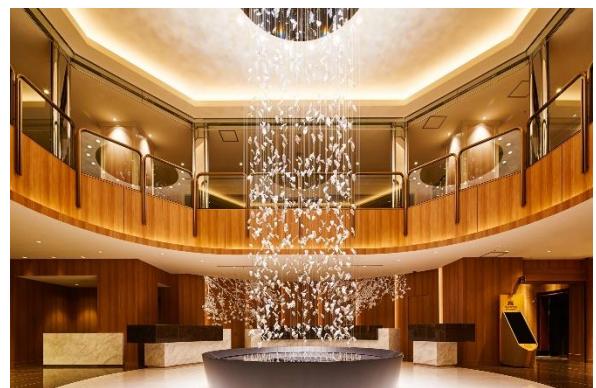
所在地： 〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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>