

2026 年 7 月 13 日

「夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet」を

8 月 7 日から 10 日間限定で開催

7 月 13 日（月）から予約受付開始

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」（1 階）では 2026 年 8 月 7 日（金）から 8 月 16 日（日）までの 10 日間限定で、「夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet」を開催いたします。また、同期間に夕食に本buffet付きの宿泊プランを販売します。



夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet

夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet 詳細ページ：

<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/plan/steak-mediterranean-buffet2026/>

シェフが鉄板で丁寧に焼き上げたサーロインステーキを思う存分楽しめる期間限定のbuffetに、今回は地中海料理の数々が加わります。

オーストラリア産のサーロインステーキは、ほど良い赤身肉で食べ応えがありながらも、脂のしつこさがないのが特徴です。地中海料理には、白身魚とアサリ、彩り豊かな野菜をふんだんに使用し、見た目にも華やかな「白身魚のアクアパッツァ」をはじめ、オーブンでじっくり火入れした豚肩ロースに爽やかなハーブの香りが利いたソースを合わせた「レモンマリネした豚肉のオーブン焼き サルモリーリョソース」、スパイスを利かせたギリシャ定番のイカのフリット「スパイシーなカラマラキア・ティガニタ」などをご用意。バタフライピーのゼリーやフルーツカクテルなどのデザートを含む、25 種類以上のメニューが揃います。

また、周辺エリアでのレジャーや散策とあわせてお楽しみいただけるよう、同期間の宿泊を対象に、夕

食に本buffet、朝食には 40 種類以上の和洋buffetが付いたお得な 2 食付き宿泊プランもご用意しました。夏休みの思い出づくりに、ご家族やご友人とぜひご利用ください。

■「夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet」開催概要

開催期間：2026 年 8 月 7 日（金）～8 月 16 日（日）※8 月 7 日（金）はディナータイムのみ

提供時間：ランチ・ディナーともに 2 部制 各 90 分（ラストオーダーは各回 15 分前）

ランチ 1 部 11:30～13:00 / 2 部 13:30～15:00、ディナー 1 部 17:30～19:00 / 2 部 19:30～21:00

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：大人 7,200 円 / 小学生 3,800 円 / 幼児（4 歳以上）1,600 円

※上記料金は消費税・サービス料込 / 3 歳以下無料

ご予約・お問い合わせ：

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

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

※7 月 13 日(月)より予約受付開始

■buffet提供メニュー一例 ※仕入れなどの都合により変更となる場合がございます。

<ライブキッチン>

オーストラリア産サーロインステーキ

<冷製料理>

蒸し鶏と豆のクスクス／緑黄色野菜のバルサミコマリネ／ブロッコリーと干しエビのアンチョビ風味のペペロンチーノ

<温製料理>

白身魚のアクアパッツァ／ムール貝の白ワイン蒸し 漁師風／鶏肉とヤングコーンのアヒージョ／シーフードパエリアレモンマリネした豚肉のオープン焼き サルモリーリョソース／スパイシーなカラマラキア・ティガニタ／ムサカ／タラモスパゲティ／ジャンボオムレツのラタトゥイユソース／牛すじカレー／オニオンスープ

<デザート>

バタフライピーのゼリー／リンゴゼリー／フルーツカクテル／抹茶のムース／チョコレートケーキ



オーストラリア産サーロインステーキ



シーフードパエリア（手前）、白身魚のアクアパッツァ（奥）



レモンマリネした豚肉のオープン焼き サルモリーリョソース（手前）、ジャンボオムレツのラタトゥイユソース（左奥）、ムール貝の白ワイン蒸し 漁師風（右奥）



デザート各種

■「夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet」2食付き宿泊プラン概要

予約期間：2026年7月13日（月）～8月15日（土）

宿泊期間：2026年8月7日（金）～8月16日（日）

対象客室：モデレートダブル、ハリウッドツイン、モデレートツイン、デラックスツイン

内 容：

対象客室でのご滞在／夕食（夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffet）／朝食（和洋buffet）

料 金：ハリウッドツイン2名1室 1名様 18,000円～（消費税・サービス料・宿泊税込）

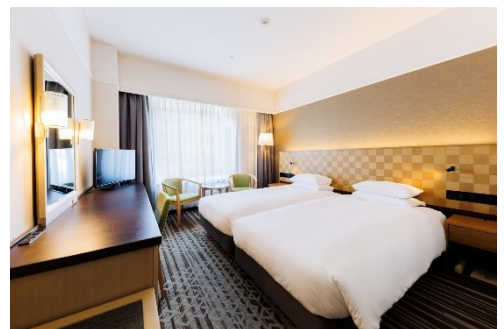
※上記料金は消費税・サービス料・宿泊税込

※上記料金のご利用日より異なります。

ご予約・お問い合わせ：

<WEB> <https://x.gd/N3VeA>

<電話> 042-521-1111（代表）



ハリウッドツイン

■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：6:45～21:00 / 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

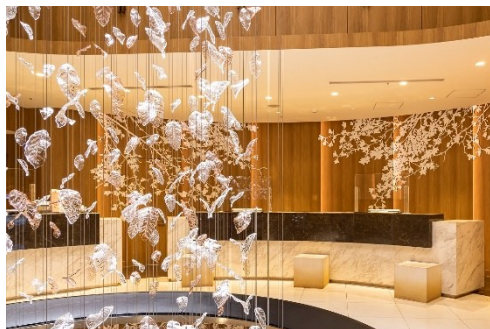
開 業 : 2015 年 11 月 11 日

所在地 : 190-0022 東京都立川市錦町 1-12-1

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。



ホテルロビー

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>