

2026 年 9 月 28 日

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

予約受付期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 22 日（火）

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、2026 年 10 月 1 日（木）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。



クリスマスショートケーキ

ホテル日航立川 東京のレストラン「All Day Dining 紗灯」では、食卓を華やかに彩る 3 種類のクリスマスケーキを数量限定で販売いたします。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。

■ クリスマスショートケーキ <限定 200 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に大粒の苺を贅沢に使用した王道の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ムースで、クリスマスカラーを思わせる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加え、食感のアクセントにしています。

■ クリスマスモンブラン <限定 50 台> 6,800 円（消費税込）／直径約 15cm
アーモンドクリームとともに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。コニャックが香る大人のクリスマスケーキです。



ノエル ド ショコラ



クリスマスモンブラン

■ ホテル日航立川 東京「クリスマスケーキ」概要

予約受付：2026年10月1日（木）～12月22日（火）

お受渡し：2026年12月19日（土）～12月25日（金）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://x.gd/usHJH>

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

公式サイト： https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/plan/christmas_cake2026/

※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

■ ホテル日航立川 東京について

開 業 ： 2015 年 11 月 11 日

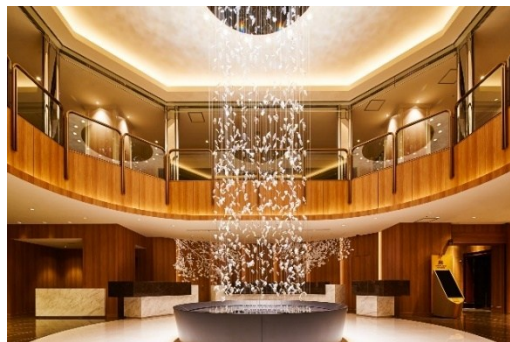
所在地 ： 190-0022 東京都立川市錦町 1 丁目 12-1

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