

2022年9月15日

## 【ホテル日航立川 東京】 開業7周年を記念した「周年記念特別メニュー」を提供

日頃のご愛顧への感謝をちりばめた、ドリンク特典付きの和洋メニューをご用意。

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 青柳亮司）は、2022年11月11日に迎える開業7周年を記念した「周年記念特別メニュー」を、レストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）にて10月1日（土）から12月31日（土）の3カ月に渡り提供いたします。



周年記念「仙台牛ディナーコース(10月)」／「松茸会席」イメージ

[https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/7th\\_anniversary\\_restaurant/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/7th_anniversary_restaurant/)

11月11日にホテル日航立川 東京は開業7周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝し、レストランシェフ坂本将太と和食料理長 三上雅弘が趣向を凝らした特別メニューをご提供します。

レストランシェフ 坂本将太が手掛ける洋食コースは、メインに霜降と赤身のバランスがよい仙台牛を使用。10月は低温調理、11月は塩麴のマリネなど月ごとに異なる調理法を用い、仙台牛の柔らかさや旨みを発揮させながらも、それぞれ異なる味わいに仕上げました。

坂本は『メインには黒毛和牛「仙台牛」を使用し、秋の味覚・和食材をふんだんに取り入れたコースに仕上げました。仙台牛を様々な調理法で召し上がれる季節のコースをこの機会にお楽しみください。』と述べております。

和食メニューは、和食料理長 三上雅弘が腕を振るった「和食御膳」「和食会席」をご提供します。10月限定の「松茸会席」は、素材の旨みが詰まった土瓶蒸しや、ふっくらと炊き上げた松茸ご飯など、各メニューに旬の香り豊かな松茸をあしらいました。

11月・12月限定の「初冬会席」は、鰯や金目鯛など旬の食材を用いるとともに、各メニューに初霜や落葉、芝生の冬枯れなど冬の情景を見立て、秋から冬へと移ろいゆく季節を表現しました。

日頃のご愛顧への感謝を込めて、ご注文メニューに応じてスパークリングワインまたはシャンパンの特典をご用意しています。調理人の繊細な技巧が光る品々を、ぜひご堪能ください。

## ■ 周年記念特別メニュー 概要

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)

提供期間：2022年10月1日(土)～12月31日(土)

提供時間：ランチ 11:30～14:30 (土日祝 15:00 まで) / ディナー 17:30～21:00

料 金：周年記念 仙台牛ランチコース 4,900 円  
周年記念 仙台牛ディナーコース 10,500 円  
周年記念 特別御膳 (ランチ限定) 5,300 円  
周年記念 特別会席 (ランチ・ディナー) 10,500 円  
※消費税・サービス料込 ※和食は2日前要予約

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  
ランチメニュー (ランチコース・特別御膳)・・・スパークリングワイン  
ディナーメニュー (ディナーコース・特別会席)・・・シャンパン

### 【ご予約・お問合せ】

<WEB> [https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/7th\\_anniversary\\_restaurant/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/7th_anniversary_restaurant/)

<お電話> 042-503-9100 レストラン All Day Dining 紗灯 (7:00～21:00)

## ■ 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：86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

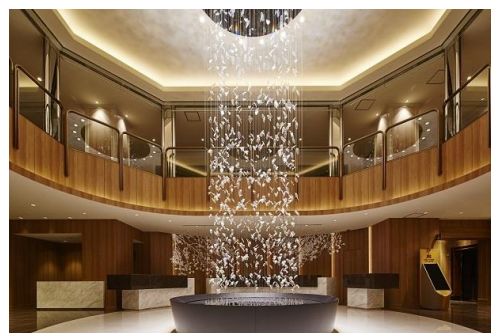
所在地：190-0022 東京都立川市錦町1-12-1

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。

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 鶴飼美紀/内山美香子

〒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](mailto:hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp) 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>