

2022年9月29日

【ホテル日航立川 東京】
豪華 10 層からなる数量限定ケーキなど
ホテルパティシエ特製「クリスマスケーキ」ご予約受付開始

パティシエの技が光るホテル特製ケーキでとっておきのクリスマスを。

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10月1日（土）よりホテルパティシエ特製「クリスマスケーキ」の予約受付を開始いたします。数量限定商品やWEB事前決済による割引特典もご用意しています。



クリスマスケーキ イメージ

https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/christmas_cake_2022/

例年予約開始早々に完売となる数量限定商品として、クリスマスプレゼントを彷彿とさせる大きなリボンが可愛い豪華 10 層の「クリスマス ルージュ」、2 種のチョコレートをブレンドした「ノエル ド ショコラ」に、王道の「クリスマスショートケーキ」など 3 種類を販売いたします。

混雑が予想されるクリスマスシーズンにスムーズに商品をお受取りいただけるよう、本年より WEB 事前決済サービスを導入。WEB 予約・事前決済のご利用で 10%引きの特典もご用意しています。

■ ホテル日航立川 東京「クリスマスケーキ」概要

予約受付：2022年10月1日(土)～12月22日(木) ※お受取希望日 2 日前までの要予約

お受渡し日：12月17日(土)～12月25日(日)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)

ご予約・お問合せ：

<WEB> お受取りもスムーズでお得！WEB 予約&事前決済で 10%OFF

https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/christmas_cake_2022/

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



クリスマス ルージュ **限定 30 個**

直径約 21cm 8,500 円 (消費税込)

カカオ 70%のフランス産チョコレートを使用した濃厚なタルトシヨクラに、フルーティーな3種ベリーのムース、ナッツの女王と言われるピスタチオのクリーム、甘酸っぱいベリージュレなどを10層に重ねた、とっておきの一品。

チョコレートで繊細に表現したリボンや雪の結晶が、テーブルを彩ります。



ノエル ショコラ **限定 80 個**

長さ約 17cm 4,800 円 (消費税込)

2種のベルギー産チョコレートをブレンドした芳醇なムースで、塩キャラメルを包んだ、塩味と甘みのバランスが絶妙なブッシュ ノエル。

土台のダックワーズにはアーモンドやフィアンティーヌを重ね、食感のアクセントも楽しめる一品です。



クリスマスショートケーキ

直径約 15cm 4,500 円 (消費税込)

甘さ控えめのなめらかなクリームと、ロドけの良いスポンジを2層にサンドした、上品な口当たりの苺ショートケーキ。

■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 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>