

2025年1月8日

【ホテル日航立川 東京】  
「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、2025年2月7日（金）から2月14日（金）まで、ホテルパティシエが一つひとつ丁寧に手作りする「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（火）より承ります。



バレンタインショコラ（手前）5個入り／（奥）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\\_2025/](https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/event/valentine_chocolate_2025/)

2025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。カカオの豊かな風味感じるノワールチョコレートや優しい甘さのミルクチョコレート、ホワイトチョコレートをフレーバーごとに異なる割合で調合し味わいを整えた、こだわりの仕上がりとなっています。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

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）

予約受付：2025年1月14日（火）～ ※販売状況により早期終了となる場合あり

お受渡し：2025年2月7日（金）～2月14日（金）7:00～20:00

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://bit.ly/3DdHVe2>

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

フレーバー詳細（画像左から）：

◆ トンカ豆のトリュフ

杏仁やキャラメル、バニラのような複雑かつ気品ある風味で「素材そのものがフレグランス」とも称されるトンカ豆が香る、くちどけなめらかなトリュフチョコレート

◆ 煎茶

煎茶で香りづけしたホワイトチョコレートのガナッシュを、ダークチョコレートでコーティングした香り豊かなチョコレート

◆ 苺とミュール

ホワイトチョコレートに苺とミュール（フランス語でブラックベリー）のピューレを混ぜ込んだ、華やかな甘さが魅力のチョコレート

◆ パッションとマンゴー

ほどよい酸味のパッションフルーツのガナッシュに、セミドライのマンゴーを合わせたフルーティーな味わいのチョコレート

◆ カフェプラリネ

ナッツの香ばしさとローストしたコーヒー豆の苦みが利いた大人な味わいのチョコレート

■ ホテル日航立川 東京について

開業：2015年11月11日

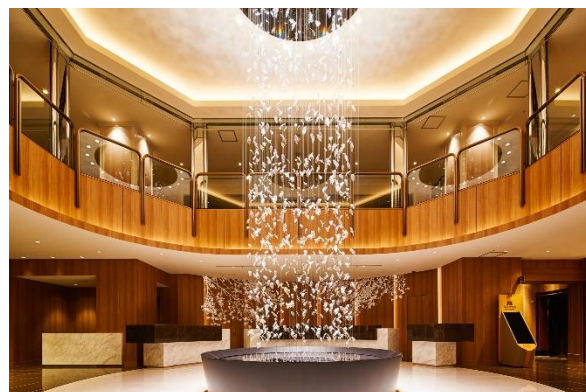
所在地：〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

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