

Banquet

サマー パーティー プラン

ご利用 2時間 + フリードリンク付き

2026.6.1^{MON} - 8.31^{MON}



お好みのお料理スタイルをお選びください

立食・着席buffet <20名以上> お一人様 **¥10,000**

卓盛 <8名以上> お一人様 **¥10,000**

洋食コース <8名以上> お一人様 **¥12,000**

和洋折衷コース <8名以上> お一人様 **¥14,000**

乾杯用スパークリングワイン&カクテル飲み放題付き
シェフ特別コース <8名以上> お一人様 **¥25,000**

メニュー詳細は裏面をご覧ください

プラン内容

お料理、お飲物（フリードリンク）、宴会場室料、基本音響照明費
※シェフ特別コースのみ乾杯用スパークリングワイン、カクテル飲み放題

オプション

- ・ご宴会時間30分延長
- ・乾杯用スパークリングワイン
- ・カクテル飲み放題

1オプションにつき お一人様 **¥800**

バスお迎え特別オプション

20~34名 お一人様 **¥2,400**

35名以上 お一人様 **¥1,700**

※乗車人数にかかわらずご宴会参加人数分の料金を頂戴します。

※料金は消費税、サービス料を含むお一人様あたりの金額です。

※宴会場のご利用は22:00までとなります。 ※画像はすべてイメージです。

ご予約
お問合せ

宴会セールス (平日 9:00~17:30 / 土曜日 10:00~16:30)

TEL.042-503-9102



ホテル日航立川 東京 〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1

TEL.042-521-1111(代表) www.hotelnikko-tachikawatokyo.jp

【アクセス】

JR立川駅 南口より 徒歩約7分
多摩モノレール立川南駅 徒歩約8分

※ご宴席ご利用の際は公共交通機関をご利用ください。



卓盛

洋梨とモッツアレラチーズのカプレーゼ

夏野菜とミックスビーンズのサラダ
大葉のドレッシングと共に

トウモロコシのガレット
レモンを利かせたビネグレットで

白身魚のソテー
コリアンダー香るスパイシーなココナッツミルクのソース
牛サーロインのロースト フレッシュトマトと煮詰めたジュ

アサリと枝豆の炊き込みパエリア風

マンゴープリン

コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

スモークサーモンのタルタル
ラビオリ仕立て マンゴースソースで

トウモロコシの冷製ポタージュ 焦がし醤油のエスプーマ

白身魚のソテー アンティポワーズ 葱と大葉

牛サーロインのロースト
夏野菜とロメスコソース アーモンドのアクセント

メインを 国産牛 ハアップグレード お一人様 プラス¥2,000

フランボワーズと桃のムース 桃のコンポートを添えて

パン

コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

スモークサーモンのタルタル
ラビオリ仕立て マンゴースソースで

お造り二種盛り合わせ 芽物一式

白身魚の衣揚げ 青唐 茄子 オクラ餡

牛フィレのロースト
夏野菜とロメスコソース アーモンドのアクセント

しらす梅おろし蕎麦 薬味

フロマージュブランのムース
赤肉メロンのスープ ココナッツアイスと共に

コーヒー



和洋折衷コースイメージ

シェフ特別コース

アミューズ/前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート/パン/コーヒー

季節の食材を使い、メインディッシュは国産牛を使用したシェフおまかせコースです。
メニュー詳細は担当スタッフまでお問合せください。

乾杯スパークリングワイン
&
カクテル飲み放題付き



全プランフリードリンク付き

ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク(オレンジ・ウーロン茶)