

秋の パーティー プラン

ご利用 2時間 + フリードリンク 付き

2026.9.1^{TUE} - 11.30^{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 ￥13,000

和洋折衷コース 〈8名以上〉 お一人様 ￥15,000

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 ￥1,000

バスお迎え特別オプション

20～34名 お一人様 ￥2,800

35名以上 お一人様 ￥2,200

※ 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

かぼちゃのムース アマレットの香り

さつま芋とミックスビーンズのサラダ 柚子のシーザードレッシング

秋刀魚のフリット 紫キャベツのブレゼと共に

白身魚のバプール 焼茄子のフォンダン
実山椒を利かせたフォンで

低温ローストした牛サーロイン 茸のフォンドヴォークリームソース

鶏と牛蒡の和風ピラフ

キャラメルのパナコッタ 洋梨のソースと共に

コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

秋野菜と鶏肉のプレッセ 柚子のビネグレット
紫キャベツとレーズンのブレゼを添えて

さつま芋のポタージュ アマレット香るカプチーノ仕立て

秋鮭と茸のセミアンクルート 実山椒を利かせた白ワインソースで

低温ローストした牛サーロイン
栗とじゃが芋のガレットと蓮根のアラクレーム
メインを 国産牛 ヘアアップグレード お一人様 プラス¥2,000

バイクドチーズケーキ
ヨーグルト風味のクレームシャンティ 二種のブドウと共に

パン

コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

秋野菜と鶏肉のプレッセ 柚子のビネグレット
紫キャベツとレーズンのブレゼを添え

お造り二種盛り合わせ 芽物一式

嵐山まんじゅう 椎茸 焼き茄子 有頭海老 紅葉新丈 隠元

低温ローストした牛フィレ
栗とじゃが芋のガレットと蓮根のアラクレーム

茸の炊き込みご飯 味噌椀 香の物

栗とかぼちゃのアシェットデセール
メープル風味のアングレーズソースで

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。

乾杯用スパークリングワイン
&
カクテル飲み放題付き



全プランフリースドリンク付き

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)