

忘年会 新年会 プラン

ご利用 2時間 + フリードリンク 付き

2026.12.1^{TUE} -
2027.2.28^{SUN}

— 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 ￥11,000

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

乾杯用シャンパン & 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シャンパン、カクテル飲み放題を含む

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

ズワイ蟹とカリフラワーのムース カナッパ仕立て

鶏肉とレモンのテリーヌ

サーモンとじゃが芋のキッシュ 柚子味噌の香り

蕪のチエイド プチスープ

白身魚のポワレ 白菜とベーコンのブレゼを添えて

牛サーロインのグリル ポテトグラタンとベリーのアクセント

茸と牛蒡の炊き込みリゾット

ヨーグルトのブランマンジェ 柚子のソースで

コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

チキンとじゃが芋のガトー仕立て
赤玉ねぎのピクルスと粒マスタードのアクセント

カリフラワーのポタージュ
チーズ香るミルクのエスプーマ 黒胡椒を散らして
白身魚のポワレ 根セロリのピューレとアグリユームソース

牛サーロインのグリル
茸のデュクセル 煮詰めた林檎とマデラ酒の香り
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

苺のムースとレモン香るメレンゲのマリアージュ
ベリーフルーツを添えて

パン

コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

チキンとじゃが芋のガトー仕立て
赤玉ねぎのピクルスと粒マスタードのアクセント

お造り二種盛り合わせ 芽物一式

きびなご衣揚げ 百合根巾着 姫かぶら 梅人参 柚子 春菊

牛フィレのグリル
茸のデュクセル 煮詰めた林檎とマデラ酒の香り

北寄めかぶわさび茶漬け 香の物

チョコレートとコーヒーのムース
コニャック香るパヴェショコラを添えて

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。

乾杯用シャンパン
&
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)