

2017年5月26日
ホテル日航立川 東京

【ホテル日航立川 東京】

レストラン All Day Dining 紗灯 (シャトー) で「山形・米沢グルメフェア」開催
期間：2017年6月10日 (土) ～7月14日 (金)初日は つや姫レディより山形県産ブランド米「つや姫」のプレゼント
6月23日 (金) には併催イベント「山形 日本酒の会」開催も

ホテル日航立川 東京 (東京都立川市/総支配人 利根川 智) では、2017年6月10日 (土) より「山形・米沢グルメフェア」をホテル1階レストラン All Day Dining 紗灯 (シャトー) にて開催。山形の銘酒10種を飲み放題で愉しめる併催イベントや、初日は山形県から来館する「つや姫レディ」から県産ブランド米「つや姫」のお土産をお食事ご利用のお客様にプレゼントいたします。



ホテル日航立川 東京では、山形県と株式会社米沢食肉公社のご協力のもと、「山形・米沢グルメフェア」を開催いたします。

山形県産ブランド米「つや姫」のほか、米沢牛や米澤豚一番育ち、山形が誇る旬のさくらんぼや山菜など山形の食材、郷土料理の数々をご賞味いただけます。今回のフェア開催に向けては、ホテル日航立川 東京総料理長 塚本伸次 (つかもと しんじ) が本年初春にまだ雪が残る山形県を訪れて、実際に流通する食材や郷土料理の数々を吟味し準備を進めてまいりました。

フェアでお愉しみいただくお料理は、「米沢牛鍋」、「山形特別彩り御膳」といった山形の食材の魅力を味わっていただく和食メニューのほか、洋食ではホテルのレストランならではの「米沢牛ミートソースパゲティ」、「米沢牛カレー」、「米沢牛サーロインステーキ」など贅沢に米沢牛を使った王道メニューに加え、All Day Dining 紗灯だけで味わうことのできる「山形郷土料理の“だし”風サルサでマリネしたスモークサーモンとおかひじきのフライ」「だだちゃ豆のスープ オランダ風」など郷土料理にアレンジを加えたオリジナルメニューもご用意しております。

食材だけでなく、酒処とも言われる山形では歴史ある酒蔵も多数点在しています。今回のフェアでは、それら蔵元の銘酒である東光、出羽桜、上喜元など日本酒のラインアップも充実。その中でもおすすめは「東光 献上酒」。米沢市で慶長2年 (1597年) 創業の東光の蔵元、株式会社小嶋総本店が現地の直営店でのみ販売する限定品を特別に蔵元から取り寄せてご提供いたします。米沢藩上杉家への献上品として納められていた江戸時代後期の仕込み配合を現代技術で再現したもので、通常は醸造の際、白米の量に対し120%以上の分量の水を加えて造るのに対し本品は米と同量100%の水で醸造する十水 (とみず) 仕込みと呼ばれる方法で醸造しているため、より濃醇な旨味、コクのある甘みを味わうことができます。

また、併催イベントとして「山形 日本酒の会」を6月23日 (金) に開催。1日限定の本イベントでは「東光 献上酒」を含む10種類の山形の銘酒を飲み放題でご提供します。「米沢牛の赤ワイン煮込み」や「山形名物芋煮」など、バラエティに富んだホテルならではのつまみbuffetとともにこちらも奥深い山形の食の魅力をご堪能いただけます。

開催初日となる6月10日 (土) には「つや姫レディ」が「つや姫」のPRのため山形からはるばる来館し、ランチタイムより (11:30～) お食事をご利用のお客様に、先着80名限定でレストランでも使用される「つや姫」の1合パックをプレゼントいたします。

山形・米沢グルメフェア 開催概要



日程：2017年6月10日(土)～7月14日(金)

時間：ランチ(平日) 11:30～14:30 / (土・日・祝日) 11:30～15:00

ティータイム(平日) 14:00～17:00 / (土・日・祝) 14:30～17:00

ディナー(全日程) 17:30～22:00

※いずれもラストオーダーは30分前まで、和食メニューは20:00までとなります。

場所：ホテル日航立川 東京 1階レストラン All Day Dining 紗灯(シャトー)

メニュー(一部)：

ランチ

《ランチはすべて、サラダ・スープバー、プチデザート、コーヒー付き》

- 山形特別彩り御膳 3,480円
- 米沢牛鍋御膳 3,500円
- 山菜天婦羅蕎麦御膳 2,800円
- 米沢牛サーロインステーキランチ 5,480円

ティータイム

- さくらんぼデザートプレート 1,800円

ディナー

《アラカルト》

- 米沢牛サーロインステーキ(フェア特別価格) 100g 4,900円 / 160g 7,500円(通常価格 8,000円)
- 山形郷土料理の”だし”風サルサでマリネしたスモークサーモンとおかひじきのフライ 2,000円
- 米沢牛ミートソーススパゲティ 1,800円
- 米沢牛カレー 1,800円
- 米沢牛鍋 2,800円

《コース料理・和御膳》

- ディナーコース「紗灯」 8,000円
※メインディッシュは米沢牛の黒コショウ煮込みペパーズ
(+2,000円にてメインを米沢牛サーロインステーキ 100gに変更可)
- 山形特別和御膳「灯」 5,000円

ほか

※レストランメニューは、上記料金に別途消費税および10%サービス料を頂戴いたします。

※メニューは一例です。仕入れの都合によりメニューが変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

レストランのご予約・お問い合わせ： 042-503-9100 (All Day Dining 紗灯 7:00-22:00)

併催イベント 山形 日本酒の会 開催概要



日時：2017年6月23日（金）19:00～21:00

料金：お1人様 10,000円

会場：ホテル日航立川 東京 宴会場

提供予定日本酒：

東光 辛口純米大吟醸 美山錦／東光 純米吟醸 出羽燦々／東光 献上酒（米沢市直営店のみ流通）／
出羽桜 大吟醸 雪漫々／出羽桜 桜花吟醸 火入れ／初孫 生もと 純米酒／大山 特別純米酒／
特別純米酒 銀住吉+5 樽酒／上喜元 特別純米 からくち／上喜元 純米吟醸

以上10種類

おつまみbuffetメニュー（一部）：

米沢牛の赤ワイン煮込み／サーモンのたたき風カルパッチョと山形のだし／米澤豚一番育ちの角煮／
玉こんにゃく辛子煮／山形名物芋煮／山形産つや姫の塩むすび

ほか

※イベント料金には、おつまみbuffet、飲み放題、税、サービス料が含まれております。

※未成年の方のご参加はご遠慮ください。

※提供予定の日本酒およびおつまみbuffetメニューは都合により変更となる場合がございます。

※画像はイメージです。

イベントのご予約・お問い合わせ：042-503-9102（宴会セールス 9:00-17:30）

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 岡村博之／大舘佐知子／西山瑞香

〒190-0022 東京都立川市錦町 1-12-1 Tel.042-503-9104（直通） Fax.042-521-1281

Email.webmaster@hotelnikko-tachikawatokyo.jp HP.www.hotelnikko-tachikawatokyo.jp