

Wedding

期間限定のスペシャルプランです。最大10大特典がお得

秋冬限定プラン《Espoir(エスポワール)》

期間 | 2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火)
※ご予約は2020年2月29日(土)までとさせていただきます。

内容 | 挙式料、衣裳(新郎新婦 洋装各1点)、美容着付、お料理、お飲物、室料、入刀用ウエディングケーキ、会場装花、ペーパーアイテム、クロス、スタジオ写真 ほか

《Espoir(エスポワール)》
30名様 1,250,000円(1名様追加料金19,000円)

30名～170名様までご利用いただけます。29名様以下でご利用いただけるプランもご用意しております。

豪華特典

お色直し用カラードレス(27万5千円分・毎月3組限定)、新郎新婦の式当日または前日のご宿泊、結婚1周年記念ディナーで招待など豪華最大10大特典をプレゼント。

※料金には消費税(10%)、サービス料が含まれます。



～ショートコース試食・模擬挙式付～ ローストビーフ試食付 ウエディングフェア

開催日 | 6月16日(日) 10:00～18:30
時間 | [1部] 10:00～ [2部] 14:30～
内容 | 模擬挙式/ショートコース試食会/相談会
特典 | フレッシュケーキ×人数分をプレゼント

参加費無料

～人気メニューを堪能できる～ ランチorディナーコース付ウエディングフェア

期間 | 6月8日(土)～6月15日(土)
7月6日(土)～7月15日(月・祝)
時間 | ランチ付相談会 ①10:00～②11:30～
ディナー付相談会 ①15:00～②17:00～
内容 | ランチまたはディナー/相談会/モデルルーム見学/美容体験
特典 | ミキモト コスメティックスのアメニティをプレゼント

参加費無料

※火曜は美容体験なし。※ディナー付相談会は土・日・祝日限定。

【お申込み先】 ウエディングサロン TEL:042-503-9101 (9:00～19:00)

Events

美味しいお酒やお料理を楽しめる多彩なイベントを開催

山形 日本酒の会

レストランフェアに合わせて、山形県を代表する銘酒とともに、米沢牛など山形県の食材や郷土料理をブッフェ形式でご堪能ください。

開催日 | 6月21日(金) 19:00～21:00(受付18:30～)
料金 | 1名様10,000円

※料金には日本酒、おつまみブッフェ、消費税、サービス料が含まれます。



三木雄貴秀氏による夏の冷茶セミナー

美味しい日本茶の淹れ方やご家庭でも楽しめる冷茶を日本茶インストラクターの三木雄貴秀氏が紹介。ホテルメイドの松花堂弁当もご用意します。

開催日 | 7月13日(土) 11:30～13:30(受付11:00～)
料金 | 1名様7,000円

※料金には講習、お茶、松花堂弁当、消費税、サービス料が含まれます。



【ご予約・お問合せ】 宴会セールス TEL:042-503-9102 (平日9:00～17:30/土曜日10:00～16:30)



One Harmony会員ならAll Day Dining 紗灯のお食事利用がいつでも10%オフ。レストラン利用1,000円につき10ポイント、宿泊利用1,000円につき20ポイント加算されます。たまったポイントは多彩な賞品に交換いただけます。



アクセス

電車
●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
車
●中央自動車道 国立府中ICより約4.5km
駐車場をご用意しております。正面玄関脇立体駐車場に係がおりますので、ご誘導いたします。

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

ホテル日航立川 東京 検索



COMPASS

June - July 2019 Vol.14



ホテル日航立川 東京



山形県的美食&世界の麺を堪能する夏



山形・米沢グルメフェア

6/1(土)
~30(日)

米沢牛やだだちゃ豆など、豊かな食材に恵まれた山形県の魅力をご賞味ください。東光をはじめ山形県の銘酒も取り揃えております。

【ご提供時間】 ランチ/11:30~14:30(土・日は15:00まで)
ディナー/17:30~22:00



ディナーコース「紗灯」

- 山形県産鮭のポワレ クリスピーなキヌアのアクセント
香草香るコキユアージュソース * 2,300円
- 山形県産ポークのサルティンボッカ 山形県産ラ・フランス香る
白ワインソース * 2,300円
- 秘伝豆の冷製スープ 1,000円
- 紗灯風 米沢牛カレー * 2,300円
- 米沢牛ステーキ * 4,800円
- 米沢牛サーロインステーキ * 5,300円
- 米沢牛味噌焼酎焼き御膳(ランチ限定) * 3,000円
- だだちゃ豆入りかき揚げ丼 月山麦切りうどん御膳(ディナー) 2,500円
- ランチコース(全4品+コーヒー) 3,800円
- ディナーコース「紗灯」(全6品+コーヒー) 8,000円

※ランチタイムには★マークのメニューはサラダ・スーパバー、ドリンクバー、プチデザート付きのセットもご用意しております。



山形県産鮭のポワレ



秘伝豆の冷製スープ

併催イベント 山形の銘酒をお楽しみいただける「山形 日本酒の会」も開催いたします。※詳しくは裏面「Events」をご覧ください。

2019 夏の麺フェア

7/1(月)
~31(水)

フォーやミーゴレンなどスパイスを効かせたアジアの麺をはじめ、そば、うどん、パスタまで、さまざまな世界の麺の競演をお楽しみください。

【ご提供時間】 ランチのみ 11:30~14:30(土・日は15:00まで)



フルーツマトとバジルの冷製スパゲッティーニ

- フォー ガー 1,980円
- ミーゴレン シーフード〜エスニック風焼きそば〜 1,980円
- ラクサ〜海老とココナッツミルク香るスパイシーなスープで〜 2,180円
- フルーツマトとバジルの冷製スパゲッティーニ
プロシュートを添えて 2,180円
- 冷やしもずく蕎麦 鰻とろろ丼御膳 2,980円
- 冷やし鶏若布うどん 稚鮎と夏野菜の天婦羅御膳 2,980円

※すべてサラダ・スーパバー、ドリンクバー、プチデザート付き。
※和食御膳2品はディナータイムもご利用いただけます(料金・内容が異なります)



ミーゴレン シーフード



冷やし鶏若布うどん 稚鮎と夏野菜の天婦羅御膳

【ご予約・お問合せ】 All Day Dining 紗灯 TEL:042-503-9100 (7:00~22:00/ラストオーダーは30分前、コース料理・和食は21:00まで)

※メニューは一例です。仕入の都合により、メニューは変更となる場合がございます。※料金には別途消費税、サービス料が加算されます。

夏の味覚 鱧会席

炙り、湯引き、しゃぶしゃぶなど、鱧をさまざまなお料理でご堪能ください。和食料理長が心を込めてご用意いたします。

【ご提供時間】 ランチ/11:30~14:30(土・日・祝日は15:00まで)
ディナー/17:30~22:00

・鱧会席 10,000円

前菜/お祝/お造り/焼き物/鍋物/強肴/食事/食後

※2名様より承ります。※3日前までの要予約。※ランチタイムは仕入れの都合によりご予約をお受けできない場合がございます。詳しくはお問合せください。



7/1(月)
~31(水)



【ご予約・お問合せ】 All Day Dining 紗灯 TEL:042-503-9100 (7:00~22:00/ラストオーダーは30分前、コース料理・和食は21:00まで)

※メニューは一例です。仕入の都合により、メニューは変更となる場合がございます。※料金には別途消費税、サービス料が加算されます。

Stay Plan 鱧会席 2食付宿泊プラン

1日5組限定

【期間】 7月1日(月)~7月31日(水) 宿泊まで

【プラン】 1泊2食付

【食事内容】 ご夕食:鱧会席 ご朝食:和洋ブッフェ

※お食事時間につきましては、ご予約時にお申し付けください。※小学生のお子様のご夕食には、和風御膳または洋食セットをご用意いたします。

モテレートツイン(28㎡)

1室2名様ご利用 1名様料金 21,000円~

特典

レイトチェックアウト12:00まで延長無料

※2名様より承ります。※上記料金は、大人1名様料金(税・サービス料込)となります。※お子様だけのご宿泊は出来ません。※宿泊日の3日前までにご予約ください。

【ご予約・お問合せ】 TEL:042-521-1111 (代表) 右QRコードからも承ります。



Party Plan

こだわりの料理とおもてなしで心に残るひとときを

2019 サマーバンケットプラン

日・月・火・水は下記よりさらに500円引き

【期間】 6月1日(土)~9月30日(月)

立食・着席ブッフェ:20名様以上 卓盛、洋食コース、和食会席:8名様以上 ※和食会席は30名様まで

卓盛/立食・着席ブッフェ 7,000円

◆フリードリンク
瓶ビール、ワイン(赤・白)、ソフトドリンク
+焼酎、日本酒、カクテル、ウイスキーの中から1アイテム飲み放題
※+700円ですべてが飲み放題

洋食コース 10,000円
和食会席 12,000円

◆フリードリンク
瓶ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、日本酒、カクテル、ウイスキー、ソフトドリンク
※有料にて洋食コースのメインデッシュのアップグレードも承ります。

特典

下記よりいずれか1つをお選びいただけます
※+500円ごとに特典をさらに1つずつプラス

- ①乾杯用スパークリングワインをプレゼント
- ②瓶ビールを生ビールピッチャーにアップグレード
- ③ご宴会時間30分延長

※通常のご利用時間は2時間となります。※宴会場のご利用は22:00までとなります。※料金は、お料理、お飲物、宴会場室料、基本音響照明費、消費税、サービス料を含む1名様あたりの料金です。

【ご予約・お問合せ】 宴会セールス TEL:042-503-9102 (平日9:00~17:30/土曜日10:00~16:30)

※画像はすべてイメージです。