



hotel nikko tachikawa tokyo

## 結納・顔合せプラン

ご両家の新たな絆が結ばれる大切なはじまりの日  
お慶びの席にふさわしいお料理とサービスで心温まる佳き日のお手伝いをさせていただきます

### 料 金

**Aプラン** 6名様 **¥82,000** (お一人様追加 ¥10,000)

**Bプラン** 6名様 **¥102,000** (お一人様追加 ¥13,500)

### 内 容

- お料理 (日本料理 / フランス料理)
- 記念撮影 (キャビネサイズ<11×16 cm>1 ポーズ 3枚仕上げ)  
プロカメラマンが会場内にてご両家の大切なシーンを撮影いたします
- 室料 (和室・洋室よりお選びいただけます)
- 卓上装花

### 特 典

- ホテル日航立川 東京より乾杯時の  
オリジナルスパークリングワインを  
プレゼントさせていただきます

### そ の 他

- 当日の式進行は経験豊かなスタッフがお手伝いいたします
- 結納品 スナップアルバム キャビネ 3ポーズ写真も別途承ります
- ホテルメイドのお土産も別途承ります
- ご新婦・お母様の美容着付 衣装のご予約も別途承ります



※記載の料金には全て消費税、及びサービス料 10%が含まれております  
※2022年4月1日(金)～2023年3月31日(金)まで

\*ご予約・お問合せ\*

TEL. 042-503-9101

ウエディングサロン [9:00~19:00]

【Aプラン】

- 御祝肴 祝肴の三種盛り合わせ
- 御祝椀 紅白榎真丈 紅白短冊 茸 青味 金箔
- 御造里 季節の魚三種盛り
- 紅白妻 祝い芽物一式 紅蓼 山葵 醤油
- 御家喜物 季節の焼き魚 紅白蒲鉾 お多福豆 紅白はじかみ
- 御多喜合 巻き湯葉竹見立て 鶴筍 亀茅
- 松南瓜 手毬麩 梅人參 青味
- 御強肴 海老真丈 紅白新引き揚げ
- 金銀稻穂 青味 赤卸し 美味出汁
- 御祝飯 赤飯 香の物
- 留椀 袱紗仕立て 豆腐 なめこ 青葱 粉山椒
- 食後 季節のデザート盛り合わせ

【Bプラン】

- 御祝肴 祝肴の五種盛り合わせ
- 御祝椀 海老赤魚手毬真丈 紅白短冊 茸 青味 金箔
- 御造里 季節の魚三種盛り
- 紅白妻 祝い芽物一式 紅蓼 山葵 醤油
- 御家喜物 季節の焼き魚 牛肉照り焼き お多福豆 紅白はじかみ
- 御多喜合 巻き湯葉竹見立て 鶴筍 亀茅 松南瓜
- 手毬麩 梅人參 青味 亀甲あん掛け
- 御強肴 海老真丈 紅白新引き揚げ
- 金銀稻穂 青味 赤卸し 美味出汁
- 御寿物 紅白帖巻き 黄身酢掛け 海月 若布 胡瓜
- 御祝飯 赤飯 香の物
- 留椀 袱紗仕立て 豆腐 なめこ 青葱
- 食後 季節のデザート盛り合わせ

※メニューは一例です 季節にあわせてご用意いたします

フランス料理

【Aプラン】

- 食前のお愉しみ
- パテドカンパーニュとフォワグラのハーモニー
- カボチャのクリームスープアーモンドの香り
- 真鯛の網焼き パプリカとトマトのソースペピラード
- 牛肉の赤ワイン煮込み季節の茸を添えて
- 苺とホワイトチョコレートのムース バニラの香るベリーソース
- コーヒー、小菓子

【Bプラン】

- 食前のお愉しみ
- 鮮魚のカルパッチョハーブサラダとキャビア添え
- 香り立つコンソメスープ シェリー酒風味
- 海老と帆立貝の網焼き 彩り野菜とサルサベルデ
- 牛フィレ肉のペッパーステーキ 茸のアラクレームとともに
- チーズケーキに季節のフルーツを添えて
- コーヒー、小菓子

※メニューは一例です 季節にあわせてご用意いたします