



春の パーティー プラン

ご利用 2時間 + フリードリンク付き

2025.3.1^{SAT} - 5.31^{SAT}



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 **¥9,000**

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 **¥12,000**

和洋折衷コース <8名以上> お一人様 **¥14,000**

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

いずれも お一人様 **¥800**

バスお迎え特別オプション

20~34名 お一人様 **¥2,400**

35名以上 お一人様 **¥1,700**

※ 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

山菜のアランチーニ 明日葉のピューレと共に
ルッコラを利かせたシーザーサラダ
クリスピーベーコンと柑橘のアクセント
春野菜のキッシュロレーヌ 抹茶のクリームソースで
白身魚のフリット 青豆の洋風あんかけソース
牛サーロインのグリル
独活のローストとマデラ酒香るソース
牛肉と筍の炊き込みピラフ
2種の苺のパンナコッタ
コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

白身魚と牛蒡のテリーヌ 花のサラダと共に
じゃが芋のポタージュ そら豆ピューレのアクセント
白身魚のポワレ 柑橘を利かせた青豆とアサリのジュ
牛サーロインのグリル
筍のキャラメリゼと菜花 マデラ酒香るソースで
メインを 国産牛 ハアップグレード お一人様 プラス¥2,000
ガトーバイクドフロマージュ ミックスベリーのソース
パン
コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

白身魚と牛蒡のテリーヌ 花のサラダと共に
お造り二種盛り合わせ 芽物一式
蟹葛饅頭 小蛸桜煮 里芋唐揚げ 磯辺あんかけ 針柚子
牛フィレのグリル
筍のキャラメリゼと菜花 マデラ酒香るソースで
浅利時雨煮御飯 香の物 味噌椀
抹茶のオペラ
白胡麻香るアングレーズソースと抹茶のクランブルと共に
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



全プランフリーズドリンク付き

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)