

Banquet

サマー パーティー プラン

ご利用2時間 + フリードリンク付き

2025.6.1^{SUN} - 8.31^{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 ¥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



【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。



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

卓盛

カポナータのクリスティーニ バジルのアクセント

アールオーリオのポテトサラダ
アンチョビとオリーブを利かせて

カリフラワーとアーモンドのフリットレ オレンジの香り

白身魚のヴァポーレ コリアンダーのケッカソースで

牛サーロインのベッパークルート焼き
香味野菜とグレモラータ

ヤリイカとイカ墨のリーゾ パルメジャーノを散らして

ヨーグルトのブランマンジェ 桃のソースで

コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

マリネサーモンとズッキーニのシャルロット
澄んだトマトのゼリーと茗荷と共に

枝豆の冷製ポターージュ オリーブのグリッシーニを浮かべて

白身魚のソテー 焼きナスのピューレと紫蘇のアクセント

山椒を利かせた牛サーロインのグリル
トウモロコシのガレットと生姜を利かせたジャポネーゼソース

メインを 国産牛 ハアップグレード お一人様 プラス¥2,000

マンゴーとライチのムース トロピカルなフルーツソースと共に

パン

コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

マリネサーモンとズッキーニのシャルロット
澄んだトマトのゼリーと茗荷と共に

お造り二種盛り合わせ 芽物一式

太刀魚とアスパラの飛龍頭
大根 ソフトシェルシュリンプ 水菜あん

山椒を利かせた牛フィレのグリル
トウモロコシのガレットと生姜を利かせたジャポネーゼソース

蒸し鶏おろし蕎麦 薬味

ホワイトチョコレートのムースリーヌ
ライム香るパイナップルのマリネ ココナッツ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)