

Spring

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

2026.3.1^{SUN} - 5.31^{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 ￥10,000

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

1オプションにつき 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

山菜のブランマンジェ 色鮮やかな鉢に見立てて
 ルッコラと春野菜を散らしたシーザーサラダ
 クリスピーベーコンとクルトンを散らして
 春野菜のキッシュロレーヌ 柚子を利かせたクリームソースで
 白身魚のフリット グリーンピースのフランセーズソース
 牛サーロインのグリル
 筍のローストと菜の花 マデラクリームソース
 鮭と牛蒡の炊き込みピラフ
 オレンジ風味のパンナコッタ
 コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

グリーンピースのムース タルト仕立て
 エディブルフラワーとプチサラダと共に
 新玉ねぎのポタージュ 菜の花のピューレのアクセント
 白味噌をまとった白身魚のポワレ 山菜とアサリのジュ
 牛サーロインのグリル
 青豆と春野菜 マデラクリームソース
 メインを 国産牛 ヘアアップグレード お一人様 プラス ¥2,000
 苺とレアチーズのムース バニラとホワイトチョコレートの
 クレームシャンティと苺のコンポートと共に
 パン
 コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

グリーンピースのムース タルト仕立て
 エディブルフラワーとプチサラダと共に
 お造り二種盛り合わせ 芽物一式
 穴子天 厚揚げ 筍 水菜あんかけ
 牛フィレのグリル
 青豆と春野菜 マデラクリームソース
 桜海老山菜おろし蕎麦
 ピ스타チオのムース
 レモンを利かせたベリージュレのアクセント バニラアイス添え
 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。

乾杯用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)