

10th
Anniversary

忘年会 新年会 プラン

ご利用 2時間 + フリードリンク 付き

2025.12.1^{MON} -
2026.2.28^{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 ￥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

カッテージチーズとベーコンの彩りサラダ 柚子胡椒のドレッシング

有頭海老マリネと海老のムース ハーブのソースで

烏賊揚げ焼売のパプリカあんかけ

白身魚のバプール ほうじ茶のクリームソースと実山椒を散らして

麴でマリネした牛サーロインのサイコロステーキ
山葵の香るカツオのフォンで

牛肉と茸の炊き込み御飯 柚子の香り

抹茶のブランマンジェ

コーヒー



卓盛イメージ

洋食コース

蜂蜜とタイムの香るさつま芋のガトー
チーズのクリームソースと共に 醤油のアクセント

蕪のポタージュ マスタードクランブルを浮かべて
スズキのバプール クリーミーなコキアージュソースで

牛サーロインのロースト
芽キャベツのブレゼとグリーンペッパーソース
メインを 国産牛 ハアップグレード お一人様 プラス¥2,000

チョコレートと塩キャラメルのムース
キャラメリゼしたナッツと共に

パン

コーヒー



洋食コースイメージ

和洋折衷コース

蜂蜜とタイムの香るさつま芋のガトー
チーズのクリームソースと共に 醤油のアクセント

お造り二種盛り合わせ 芽物一式

彩り饅頭 栗麩 魚素麺 青唐 みぞれあんかけ

牛フィレのロースト
芽キャベツのブレゼとグリーンペッパーソース

巻き寿司天茶漬け とび子 香の物

マスカルポーネのムース 柚子のジュレのアクセント
ソースアグリユーム

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)

※ 立食・着席ブッフェのメニュー詳細は担当スタッフまでお問合せください。 ※ メニューは一例です。季節や食材などの都合により変更となる場合がございます。