



【ホテルエミシア東京立川】 納涼会や暑気払いに 「夏のご宴会プラン」で華やかなひとときを

～夏の旬食材を楽しむ、季節限定メニューをご用意～

全国でホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園などのホスピタリティ事業を展開する株式会社ホスピタリティオペレーションズ(本社：東京都千代田区、代表取締役：田中章生)が運営する『ホテルエミシア東京立川』(東京都立川市)では、2026年6月1日(月)より、宴会場にてご利用いただける「夏のご宴会プラン」の販売を開始いたします。本プランでは、スズキやタコ、とうもろこしなど夏に旬を迎える食材を取り入れ、フカヒレや牛ヒレ肉、フォアグラなどの贅沢な食材と組み合わせた、洋中多彩なコースをご用意いたしました。中国料理ではエビのチリソースやフカヒレスープをはじめとした本格メニューを、西洋料理では魚介のブイヤベースや仔羊のローストなど、食欲をそそる味わい豊かな料理をご提供いたします。さらに、ミックスコースでは「牛ヒレ肉のステーキ フォアグラ添え マデラソース」や「トマト酸辣のフカヒレと蛤のトロみスープ 赤酢添え」など、特別感あふれる一皿をご用意。彩り豊かな料理の数々が、納涼会や暑気払いをはじめとする夏のさまざまなシーンを華やかに演出いたします。



ミックスコース 西洋料理&中国料理 お一人様 12,000 円



<メニュー例>

・魚介のタブレと生ハムメロン・トマト酸辣のフカヒレと蛤のトロみスープ 赤酢添え・ソフトシェルクラブの衣揚げ 黄油(ホアンユ)ソース・牛ヒレ肉のステーキ フォアグラ添え マデラソース・うなたまご飯の四川ソース/焼き鯛出汁スープと香物・ブルーベリーフロマージュブッセ・コーヒー

西洋料理コース お一人様 10,000 円



<メニュー例>

- ・ラタトゥイユと紅茶鴨スモークタルト仕立て カプレーゼ添え・冷製 カニのコンソメゼリー・アイナメのグリル ガーリックバターソース・骨付き仔羊ロースト ミントのソース・瀬戸内レモンのレアチーズ・パン3種・コーヒー

季節の西洋料理 卓盛り お一人様 9,000 円

<メニュー例>

- ・オードブル3種盛り(タコのバジルカルパッチョ・夏野菜のバーニャウダ・スモークチキンのレモンマリネ)
- ・パスタ入りミネストローネ
- ・スモークサーモンのコロッケとイカ墨アランチーニの盛り合わせ
- ・魚介のピヤベース
- ・タンドリーチキン ヨーグルトソース添え
- ・ガーリックビーフライス
- ・ココナッツムース トロピカルフルーツ



季節の中国料理 卓盛り お一人様 9,000 円

<メニュー例>

- ・豆腐干と春雨のピリ辛和え
- ・ボイルタコとつづ貝のちりめん山椒ソース
- ・中華とろみ卵のコーンスープ
- ・鶏ももの竜田揚げとスルメイカの沙茶醬(サーチャージャン)ソース
- ・スズキの蒸し物 泡辣椒(パオラジョー)入り ゆずあんかけ
- ・横浜ポーク焼売
- ・中国風まぜそば 魚介ソース
- ・マンゴーとパッションフルーツの南国果実 ドラゴンフルーツ乗せ
- ・コーヒー



ベーシック中国料理 卓盛り お一人様 9,000 円

<メニュー例>

- ・スパイシーピーナッツ
- ・棒棒鶏
- ・カニ肉入りフカヒレスープ
- ・エビのチリソース
- ・栃木産ハーブ豚の赤酢ソース
- ・大粒シュウマイと八宝春巻き
- ・窯焼き叉焼入り炒飯／もちもち水餃子スープ
- ・フルーツとナタデココの杏仁豆腐
- ・コーヒー



※本プランの料金には、フリードリンクおよび個室利用料金が含まれます

※表示価格は税・サービス料込みです。宴会プランは2時間制です

※着席コース8名様より、立食コース30名様より承ります

■宴会プラン詳細はこちら

https://www.hotel-emisia.com/tokyotachikawa/party_meeting/

17 会場を備える、多彩な宴会場

ホテルエミシア東京立川では、納涼会や暑気払い、企業懇親会、ご友人同士のお集まりなど、夏ならではの多様なシーンに対応した宴会プランをご用意しております。最大500名様までご利用可能な大宴会場をはじめ、人数や用途に応じてお選びいただける中・小宴会場まで、全17会場を完備。夏の味覚を取り入れた本格的な西洋料理と中国料理を、フリードリンク付きでご提供いたします。上質で落ち着いた空間と心温まるおもてなしで、夏のご宴席を華やかに演出いたします。



■本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

ホテルエミシア東京立川 業務部 担当：藤倉

TEL 042-525-1168 E-mail: yfujikura@hotel-emisia.com

宴会後のご滞在にも最適！本館・タワー館のご宿泊案内

ホテルエミシア東京立川では、宴会やパーティーのご利用とあわせて、快適なご宿泊もご提案しております。2025年8月に全客室をリニューアルした本館は、明るく洗練されたデザインと機能性を兼ね備え、ビジネスからレジャーまで幅広いシーンに対応。一方、タワー館は高層階ならではの眺望と、落ち着いた空間でゆったりとした滞在をお楽しみいただけます。ご宴会後も移動の負担なく、ゆっくりとお過ごしいただける宿泊付きのご利用は、遠方からのゲストを招く集まりや、二次会を含むご宴席にもおすすめです。



本館



タワー館

ホテルエミシア東京立川の概要について

[名称]	ホテルエミシア東京立川
[所在地]	〒190-0012 東京都立川市曙町2-14-16
[TEL/FAX]	TEL：042-525-1121(代表) FAX：042-525-1819
[アクセス]	JR「立川駅」より徒歩約2分／多摩都市モノレール「立川北駅」より徒歩約3分
[駐車場]	完備
[客室数]	251室(本館：124室／タワー館：127室)
[客室タイプ]	ダブルルーム／ツインルーム／デラックスツインルーム
[施設]	レストラン、宴会場(17会場)、会議室、pizza専門店、コンビニエンスストア、ウェディングチャペル
[建物規模]	本館：地下1階～地上11階／タワー館：地上17階
[公式サイト]	https://www.hotel-emisia.com/tokyotachikawa/

株式会社ホスピタリティオペレーションズについて

[会社名]	株式会社ホスピタリティオペレーションズ
[所在地]	〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
[代表取締役]	田中 章生
[設立]	2005年7月22日
[主要な事業内容]	ホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園
[公式サイト]	https://www.hospitality-operations.co.jp/

