



【ホテルエミシア東京立川】 実りの秋を味わうご宴席

今秋より新たに「和（なごみ）コース」が登場

～松茸や黒毛和牛など、秋の味覚を楽しむ多彩なコースをご用意～

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9月1日（火）より、宴会場にてご利用いただける「秋のご宴会プラン」の販売を開始いたします。

本プランでは、サンマや松茸、かぼちゃ、リンゴなど秋の味覚を取り入れた食材をはじめ、フカヒレや黒毛和牛、活メ鮑などの厳選素材を使用した、西洋料理、中国料理、和洋中ミックスなど多彩なコースをご用意。さらに、今秋より新たに「和（なごみ）コース」が登場し、和前菜や真鯛の蕪蒸し、国産牛肉のグリエなど、季節の味覚をゆったりとお楽しみいただけます。企業懇親会や祝賀会、同窓会、ご家族・ご友人とのお集まりなど、秋のさまざまなシーンを彩るひとときをご提供いたします。



和（なごみ）コース お一人様 13,000 円



<メニュー例>

・和前菜6品・茶碗蒸し だし餡・真鯛の蕪蒸し 柚子餡かけ・活メ鮑の和風わさびソース・国産牛肉のグリエ 朴葉味噌添え・松茸御飯 赤出汁・洋ナシのタルト ホワイトチョコレートのムース添え・コーヒー

■ 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

和洋中ミックスコース お一人様 15,000 円



<メニュー例>

・和前菜6品・真鯛の蕪蒸し 柚子餡かけ・トリュフ入りコンソメ パイ包み・鴨のローストと根菜の炊き合わせ たまり醤油ソース・フカヒレの姿煮・黒毛和牛のグリエ 朴葉味噌添え・松茸御飯 赤出汁・洋ナシのタルト ホワイトチョコレートのムース添え・コーヒー

西洋料理コース お一人様 10,000 円

<メニュー例>

- ・サンマのセビーチェ 大葉のジュレ
- ・じゃが芋とかぼちゃのニョッキ クリームスープ仕立て
- ・サーモンのペルシャード手長海老のオープン焼き トリュフバターソース
- ・牛ヒレ肉のロースト チョコレート入り赤ワインソース
- ・リンゴのクレープ ホワイトチョコレートのムース添え
- ・パン3種
- ・コーヒー



洋中ミックス 卓盛り お一人様 9,000 円

<メニュー例>

- ・スモークサーモンと野菜のマリネ／生ハムサラダ／蒸し鶏カプレーゼ仕立て
- ・エビチリ
- ・ハッシュドビーフ
- ・魚介のペンネグラタン
- ・麻婆豆腐
- ・高菜炒飯 卵となめこのスープ
- ・レアチーズプリン
- ・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

企業懇親会や同窓会、祝賀会、ご家族・ご友人とのお集まりなど、秋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。秋の味覚を取り入れた本格的な西洋料理と中国料理に加え、新たに和コースもご用意し、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、秋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/

