報道関係各位

2026年 8月20日
株式会社ホスピタリティオペレーションズ

【ホテルエミシア東京立川】旬を味わう、贅沢ランチブッフェ「スカイレストラン ハレアス」実りの秋を味わう新メニューが登場

～ポルチーニ、かぼちゃ、和栗など、季節の味覚が勢ぞろい～

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）の最上階に位置する「スカイレストラン ハレアス」では、2026年9月1日（火）より、秋の厳選食材を使用した季節限定メニューを提供いたします。

JR「立川駅」北口より徒歩約2分という好立地にある『ホテルエミシア東京立川』。ホテル最上階に位置する「スカイレストラン ハレアス」では、キノコやかぼちゃ、和栗など、秋の味覚を取り入れた多彩なお料理をご用意いたします。香り豊かな前菜や温かみのあるメイン料理、季節感あふれるデザートまで、実りの秋を存分にお楽しみいただけるブッフェを展開。開放感あふれる眺望とともに、秋ならではの豊かな味わいをご堪能いただけます。

＜期間限定＞秋メニュー例

【オードブル】揚げなすとカツオのマリネ／ローストポークと味噌チーズ／合鴨とリンゴのパイ包み　【パスタ】キノコとベーコンのペンネ　【スープ】ポルチーニのコンソメスープ　【メイン】ポークピカタ　マスタードデミソース／ブイヤベース／チキンフリカッセ／エビのカダイフ巻き　アメリケーヌソース／サーモンとキノコのスパニッシュオムレツ　【中華】棒棒鶏／八宝春巻き／点心盛り合わせ／みりん炒飯／豚骨醤油ラーメン　【デザート】キャラメルケーキ／抹茶ブラウニー／モンブラン／抹茶テリーヌ／かぼちゃタルト／和栗ロールケーキ／プチシュー／バスクチーズケーキ／きなこプリン／コーヒーゼリー

■スカイレストラン ハレアス詳細はこちら
【営業時間】11:00 ～ 15:00
【料金（2時間制）】平日：大人3,500円・小学生2,500円／土日祝：大人4,000円・小学生2,700円
【詳細】https://www.hotel-emisia.com/tokyotachikawa/lp/hareus_autumn/

※表示価格は税・サービス料込みです
※季節、仕入れの状況により内容を変更することがございます

■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

実りの秋を彩る多彩なメニューラインナップ

秋の旬を取り入れた多彩な料理が並ぶ、季節限定のランチブッフェ。香り豊かなポルチーニ、栗、かぼちゃ、リンゴなど、秋を感じる食材をさまざまな味わいに仕立てました。オードブルには「揚げなすとカツオのマリネ」や「ローストポークと味噌チーズ」、「合鴨とリンゴのパイ包み」など、素材の組み合わせを楽しめる料理をご用意。メインには、濃厚なアメリケーヌソースで味わう「エビのカダイフ巻き」や、魚介の旨味が溶け込んだ「ブイヤベース」、クリーミーな味わいの「チキンフリカッセ」など、食欲をそそる料理が登場します。さらに、中華料理やパスタ、スープまで幅広くラインナップ。デザートには「モンブラン」「かぼちゃタルト」「和栗ロールケーキ」など、秋の味覚を楽しめるスイーツも揃います。洋食から中華、スイーツまで、気になる料理を少しずつ味わえるのもブッフェならではの魅力。さまざまな秋の味わいを心ゆくまでお楽しみください。

ハレアスを代表する一品、こだわりのローストビーフ

ブッフェの目玉として人気を集める、ハレアス名物のローストビーフ。じっくりと焼き上げたローストビーフは、肉の旨味を存分に感じられる味わいと、しっとり柔らかな食感が特徴。ライブキッチンで目の前で切り分けるため、できたての美味しさをお楽しみいただけます。秋の味覚を取り入れたお料理とともに、ハレアス自慢の一品をご堪能ください。

■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

栗・かぼちゃ・抹茶で、秋の甘味を堪能

食後を締めくくるデザートには、秋の素材を取り入れた多彩なスイーツをご用意。和栗の風味を楽しむ「モンブラン」や「和栗ロールケーキ」、かぼちゃのやさしい甘みを味わう「かぼちゃタルト」をはじめ、抹茶やキャラメル、チーズなど趣向を凝らした味わいが並びます。さらに、色とりどりのフルーツも種類豊富にご用意し、旬のフレッシュな味わいをそのままお召し上がりいただけます。ひと口ごとに異なる味わいを堪能しながら、食後のひとときをお楽しみください。

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/

hospitality operations
hotel management

■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