報道関係各位

2026年 10月 30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】冬のごちそうランチブッフェ「スカイレストラン ハレアス」が贈る冬の味わい

～魚介や肉料理から、寒い季節に嬉しい火鍋もご用意～

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）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12月1日（火）より、冬の味覚を堪能いただける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、鴨やサワラ、カニ、エビなど、冬に味わいたい食材を取り入れた多彩な料理をご用意いたします。前菜からパスタ、スープ、メイン料理、中華料理まで幅広く取り揃え、デザートには「カッサータ」や「リンゴキャラメル」、「ケーク・オ・ショコラフランボワ」など、季節感を楽しめるスイーツもラインナップ。開放感あふれる眺望とともに、冬ならではの豊かな味わいを楽しめるランチブッフェをご堪能いただけます。

＜期間限定＞冬メニュー例

【オードブル】鴨とキノコのマリネ／サワラの炙り／スモークサーモンのサラダ　【パスタ】カニとほうれん草のクリームパスタ　【スープ】エビのビスク　【メイン】牛肉のブレゼ／白身魚のポワレ　ブールブランソース／ハーブチキン／魚介のエスカルゴバターソース／シーフードドリア　【中華】クラゲの冷製／エビのチリソース／チマキ／麻婆豆腐／火鍋　【デザート】カッサータ／リンゴキャラメル／ケーク・オ・ショコラフランボワ／プチフィナンシェ／ダブルベリー／ヴァニーユ・オ・ショコラ／ショコラロール／パンナコッタ／プリン／柚子ゼリー／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_winter/

※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

冬に味わいたい、温かな料理と多彩なメニュー

寒い季節に嬉しい、温かな料理を中心とした冬のランチブッフェ。魚介の旨みを生かした料理から、じっくり煮込んだ肉料理、香り豊かなパスタやスープまで、冬の食卓を彩るメニューを取り揃えました。前菜には「鴨とキノコのマリネ」や「サワラの炙り」、「スモークサーモンのサラダ」など、魚介や肉、野菜を使った料理をご用意。パスタやスープには「カニとほうれん草のクリームパスタ」「エビのビスク」が登場し、メインには「牛肉のブレゼ」や「白身魚のポワレ ブールブランソース」、「ハーブチキン」など、さまざまな味わいを揃えました。中華料理では「エビのチリソース」や「麻婆豆腐」に加え、寒い季節に嬉しい「火鍋」もご用意。洋食から中華まで幅広いメニューを一度に味わえるほか、お好みの料理を少しずつ組み合わせながら楽しめるのもブッフェならではの魅力です。さまざまな味わいを自由に選びながら、冬のランチタイムをお楽しみいただけます。

ライブキッチンで切り分ける、ハレアス自慢のローストビーフ

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ることで、肉の旨みを引き出し、しっとりと柔らかな食感に仕上げています。ライブキッチンでは、目の前で切り分けてご提供。できたてならではのおいしさをお楽しみいただけます。冬の多彩なメニューとともに、ハレアス自慢のローストビーフをご堪能ください。

■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

冬のランチタイムを彩る、濃厚な味わいのスイーツ

食後には、寒い季節にぴったりの濃厚な味わいを楽しめるスイーツを多彩にご用意。「ケーク・オ・ショコラフランボワ」や「ショコラロール」、「ヴァニーユ・オ・ショコラ」など、チョコレートを使ったスイーツをはじめ、「リンゴキャラメル」や「カッサータ」など、素材の組み合わせを楽しめるメニューもラインナップ。さらに、「パンナコッタ」や「プリン」、「コーヒーゼリー」など、定番のメニューも揃えました。冬のランチタイムの締めくくりに、さまざまな味わいを少しずつお楽しみください。

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