

In-Room Dining

ダイヤル2へご用命ください
To order, please press the "2" button on your room phone

●記載金額は15%のサービス料・税金を含みます。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。
●写真はイメージです。季節・天候・仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
●The actual presentations may differ from what you see in the photos.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。 Eight specified allergenic ingredients are listed in the menu.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut

ルームサービスおすすめメニュー Chef's Recommended

和食
かきり

5:00p.m. - last order 9:00p.m.



炙り穴子重膳 冷菜、味噌汁、香の物付き

Grilled *Anago* (conger eel) on rice
served with cold appetizers,
miso soup, Japanese pickles



¥4,000



獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 ボトル300ml
DASSAI 39 300ml Bottle
Yamada-Nishiki rice polished down to
39% of the original grain size ¥4,750

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 ボトル180ml
DASSAI 39 180ml Bottle
Yamada-Nishiki rice polished down to
39% of the original grain size 3,200

おすすめフードペアリング

炙り穴子重膳をより一層楽しむためにぴったりな
純米大吟醸“獺祭”

華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる
バランス良いきれいな甘みと飲み込んだ後の長い余韻が特徴

Recommended pairing :

A perfect complement to enhance your dining experience.

Tasting note :

Providing a luscious and juicy character
with a nectar like sweetness on the palate,
followed by a long bright finale.

ご昼食・ご夕食 Lunch & Dinner

11:00 a.m.-10:00 p.m. last order 9:00 p.m.

前菜・サラダ Appetizer & Salad

生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar salad
🌾🍷🥫 ¥2,200

サラダ グルマンド “美食家のサラダ”
赤ワインヴィネガードレッシング
— 自家製ジャンボン ブラン・鴨肉のコンフィ・パテ ド カンパーニュ —
Salad gourmand with red wine vinegar dressing
homemade jambon blanc, duck confit,
pâté de champagne
🍷🌾🥫 3,150

モッツアレラ・ブッファラと
フルーツトマトのカプレーゼ
Caprese salad
buffalo mozzarella, fruits tomato
🥫 2,950

パスタ Pasta

今月のおすすめパスタ Monthly special

釜揚げしらすと春野菜のアーリオ・オーリオ リングイネ
Linguine aglio e olio with boiled whitebait
and spring vegetables — canola florets, cabbage,
bamboo shoots, onions
🌾🌾 🍷🥫 ¥2,500

ミートソーススパゲティ “ボロネーゼ”
Spaghetti with bolognese sauce
🌾🥫 ¥2,700

シーフードスパゲティ “マーレビアンコ”
— アサリ・ムール貝・小ヤリイカ・海老 —
Spaghetti “Mare bianco”
clam, mussels, squid, shrimp
🌾🌾🥫 3,100

小海老とブロッコリーのクリームソーススパゲティ
アンチョビ風味
Spaghetti cream sauce with broccoli, shrimp, anchovy
🌾🌾🥫 3,000

スープ Soup

コーンポタージュ
Corn potage
🌾🥫 ¥1,300

オニオングラタンスープ
French onion soup au gratin
🌾🍷🥫 1,670

サンドウィッチ・スナック Sandwich & Snack

クラブハウスサンドウィッチ
— トマト・レタス・ベーコン・チキンハム・玉子 —
Club house sandwich with pickles
tomato, lettuce, bacon, chicken ham, egg
🌾🍷🥫 ¥2,800

ミックスサンドウィッチ
— ハム・チーズ・トマト・レタス —
Mixed sandwich with pickles
ham, cheese, tomato, lettuce
🌾🍷🥫 2,500



グラハムブレッドサンドウィッチ
— アボカド・トマト・キュウリ・オニオン・
アルファルファ・タルタルソース —
Graham bread sandwich with pickles
avocado, tomato, cucumber,
onion, alfalfa, tartar sauce
🌾🍷🥫 2,650




フライドチキン&フレンチフライ
Fried chicken and French fries
🌾🍷🥫 2,650




フレンチフライ
French fries
1,600



ヨーロッパチーズの盛り合わせプレート
Assortment of cheese
🌾🥫 2,500


メインディッシュ Main Dish



シーフードのパナシェ ブールブランソース
— 白身魚・ホタテ・海老 —
Sautéed white fish, scallop, shrimp
with French butter sauce
 ¥3,300

海老フライタルタルソース添え
Deep-fried prawns with tartare sauce
 3,700





京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ
マッシュルームソース
Homemade hamburg steak with mushroom sauce
 3,700




牛フィレステーキのグリル (100g)
デミグラスソース
Grilled beef fillet steak with demi-glace sauce
 4,800

牛サーロインステーキのグリル (180g)
赤ワインソース又はメートル・ドテル・バター
Grilled beef sirloin steak with
red wine sauce or maitre d'hotel butter
 4,800





国産鶏もも肉の照り焼き
Chicken teriyaki
 3,200

お料理と一緒に with your choice of meal

和食セット (ごはん・味噌汁・サラダ・香の物)
Japanese set
rice, miso soup, salad,
Japanese pickled vegetable
 ¥1,100

洋食セット (スープ・サラダ・パン または ライス)
Western set
soup, salad, bread or rice
 1,100




丼物 Rice Bowl

数量限定
牛リブロースのステーキ丼
味噌汁、香の物付
Prime rib steak over rice
with miso soup and Japanese pickles
 ¥3,800

国産鶏ももの照り焼き丼 温玉のせ
味噌汁、香の物付
Chicken teriyaki over rice with soft-
boiled egg, miso soup, Japanese pickles
 3,500




カレー・ピラフ Curry & Pilaf


京王プラザホテル 伝統のビーフカレー
Keio Plaza Hotel's signature beef curry with rice
 ¥2,900

豚ロース肉のカツカレー
Deep-fried pork cutlet curry with rice
 3,050

インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”
Nasi goreng—Indonesian fried rice
 2,800

デザート Dessert

京王プラザホテル オリジナル
“マロンシャンティ”
Vanilla ice cream covered with
chestnut cream and whipped cream
 ¥1,900

マンゴークリームにオレンジゼリー
季節の果実添え
Mango cream with orange jelly served with fruits
 1,900

フルーツプレート
Assorted fruits 3,000

ご夕食限定メニュー
Dinner Only Menu

和食 かがり Japanese Restaurant KAGARI

5:00p.m. - last order 9:00p.m.

炙り穴子重膳
冷菜、味噌汁、香の物付き

Grilled *Anago* (conger eel) on rice served with cold appetizers, miso soup, Japanese pickles



¥4,000

中国料理 南園 Chinese Restaurant NANEN

5:00p.m. - last order 8:45p.m.

五目入り焼きそば
Fried noodles with chop suey



¥2,900

五目入りチャーハン
Fried rice with chop suey



2,900

銀座 久兵衛 Sushi KYUBEI

5:00p.m. - last order 9:15p.m.

松 (10貫、巻物、味噌汁付き)

Sushi 10pc, roll, miso soup



¥8,500

特上 (12貫、巻物、味噌汁付き)

Sushi 12pc, roll, miso soup



13,000

久兵衛 (16貫、巻物、味噌汁付き)

Sushi 16pc, roll, miso soup



17,000

※わさび抜きや別添えを希望の方はオーダー時にお伝えください。
※お届けから1時間以内にお召し上がりください。

If you would like the dish without wasabi or if you prefer to have wasabi served on the side, please let us know at the time of ordering.
Please eat the dish within 1 hours.

お飲み物 Beverages

7:00a.m.-10:00p.m. last order 9:30p.m.

ワイン・ビール Wine & Beer

スパークリングワイン - オーストラリアー シャンドン ブリュット アンペリアル Glass of Sparkling Wine "Chandon Brut Imperial" (Australia)	¥1,600
グラスワイン - フランス ボルドー ミッシェル リンチ赤 または 白 Glass of Red or White wine "Mychel Rynch" (Bordeaux)	1,450
国産ビール (中瓶) Domestic Beer	500ml 1,650

日本酒・焼酎 Sake & Shochu

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 Japanese sake "DASSAI" Migaki39% Junmai-Daiginjo	Bottle 300ml 4,750
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 Japanese sake "DASSAI" Migaki39% Junmai-Daiginjo	Bottle 180ml 3,200
あさ開 純米酒 Japanese Sake	Bottle 300ml 2,400
焼酎(麦) 吉四六 Shochu wheat	Bottle 720ml 14,000

ウイスキー Whisky

国産ウイスキー 響 ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	Bottle 700ml 68,000
スコッチウイスキー シーバズリーガル12年 Chivas Regal 12y	Glass 1,650 Bottle 700ml 26,000

ソフトドリンク Soft Drink

コーヒー (ホットはポットにてご提供いたします) Coffee (hot or iced) *hot coffee comes in a pot.	¥1,500
カフェオレ (ホット または アイス) Café au lait (hot or iced)	1,500
紅茶 (ホットはポットにてご提供いたします) Tea (hot or iced) *hot tea comes in a pot.	1,500
ミルク (ホット または アイス) Milk (hot or iced)	900
ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、野菜、トマト) Chilled juice (orange, grapefruits, apple, vegetable, tomato)	900
コココーラ または ジンジャーエール Coca-Cola or Ginger Ale	1,100
ウーロン茶 Oolong tea	1,000
ミネラルウォーター または ソーダ Small mineral water or Soda	450
ペリエ Perrier	330ml 1,000
ノンアルコールスパークリングワイン デュク デュ モンターシュ クラシック Glass of Non-alcoholic Sparkling Wine "Duc de Montagne Classic"	1,300

今月の
ソムリエおすすめワイン
Sommelier Selection

白ワイン White Wines

スクレ ド リュネス シャルドネ
Secret de Lune's Chardonnay

自然な果実味とまろやかな酸味、
ミネラル感を感じられるフルーティな辛口。
クリスピーな樽のニュアンスもお楽しみいただけます。

Glass ¥1,300
Bottle 750ml 6,500

赤ワイン Red Wines

スクレ ド リュネス ピノ ノワール
Secret de Lune's Pinot Noir

チェリーのような甘く爽やかな香りとフレッシュな酸味。
まろやかなタンニンが心地よく、フルーツをほおばった
ような自然な果実味をお楽しみください。

Glass ¥1,300
Bottle 750ml 6,500

シャンパン Champagne

パイパー エドシック エッセンシエル
バイ 京王プラザホテル

Piper-Heidsieck Essentiel
by Keio Plaza Hotel 750ml ¥16,000

スパークリングワイン Sparkling Wines

シャンドン ブリュット アンペリアル
Chandon Brut Imperial 750ml ¥9,000

バロン ダリニヤック ブリュット ブラン ドゥ ブラン
Baron d'Arignac Brut
Blanc de Blanc 750ml 6,500

ヴィッラ サンディ ロザート
Villa Sandi Rosato 750ml 6,500

白ワイン White Wines

ピノ・グリージョ
Pinot Grigio ¥10,500

ピエール リュルトン ボルドー ブラン
Pierre Lurton Bordeaux Blanc 8,500

レイクフィールド シャルドネ
Lakefield Chardonnay 6,000

ボルゴ サンレオ ビアンコ
Borgo Sanleo Bianco 6,000

赤ワイン Red Wines

シャトー メール オプティマ
Château Meyre Optima ¥10,500

ピエール リュルトン ボルドー ルージュ
Pierre Lurton Bordeaux Rouge 8,500

レイクフィールド シラズ
Lakefield Shiraz 6,000

ボルゴ サンレオ ロッソ
Borgo Sanleo Rosso 6,000