

Seasonal drink & cocktails



桜ラテ (ホット)
SAKURA latte (Hot) ¥ 1,900

アイス桜ラテ
Iced SAKURA latte 1,900

ほんのりとした桜の香りをやさしくミルクで包み込む春を届けるラテ
A spring-like latte with a subtle cherry blossom scent gently wrapped in milk.



桜マティーニ
SAKURA Martini - Cocktail 2,600
(Japanese gin ROKU, SAKURA liqueur, Sake Vermouth, SAKURA Bitter)

桜コスモポリタン
SAKURA Cosmopolitan - Cocktail 2,600
(Vodka, Cointreau, SAKURA liqueur, Cranberry juice, Lemon, SAKURA Syrup)

桜ネグローニ
SAKURA Negroni - Cocktail 2,600
(Japanese gin ROKU, Japanese Amaro, SAKURA liqueur, SAKURA Bitter, Syrup)
世界的に人気のカクテルを日本ならではの「桜」でアレンジ
A world-famous cocktail arranged with the unique Japanese flavor of "SAKURA"

Mocktails [Non-alcohol]



① ニューインパクト
NEW IMPACT – SDGs Mocktail ¥ 1,700
(Original coffee syrup, Lemon juice, Soda)



コーヒーをドリップした後の豆を、柑橘フルーツやスパイスと一緒に煮込み自家製のコーヒーシロップを作製。
炭酸水と合わせ、すっきりとした飲み口のソフトドリンク
Coffee syrup made by simmering post-brew coffee grounds with citrus fruits and spices, perfectly blended with soda water to create a crisp, refreshing, and unique coffee-infused drink.

② ZERO ネグローニ (Non-alcohol Gin, Non-alcohol red wine, Bitter syrup) 1,900
ZERO Negroni

③ ボタニカル ガーデン スプリッツァー (Non-alcohol white wine, Non-alcohol Gin, Tonic water, Rosemary) 1,900
Botanical Garden Spritzer

④ ZERO サングリア (Non-alcohol white wine, Non-alcohol red wine, Yuzu jam, Rosemary) 1,900
ZERO Sangria

⑤ スモーキー トリック (Non-alcohol Gin, Original ginger syrup, Lemon) 1,900
Smoky Trick

⑥ エスプレッソマティーニZERO (Espresso, Caramel syrup, Cream, Milk, Chocolate syrup, Cocoa) 1,900
Espresso Martini ZERO

記載の料金はすべてサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。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。

また、当店では環境に配慮した生分解性ストローを使用しております。

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.

Menu items are subject to change based on season and availability. We use eco-friendly biodegradable straws.



サラダ グルマンド (美食家のサラダ)

赤ワインヴィネガーのドレッシング

(パテドカンパーニュ,自家製ジャンボンブラン,鴨もも肉のコンフィ)



Gourmand salad with red wine vinegar dressing

pâté de campagne (country-style pork pâté), *jambon blanc* (cooked ham), and duck *confit* (slow-cooked duck)

¥2,950



モッツアレラ・ブッフアラとフルーツトマトのカプレーゼ

Buffalo mozzarella & fruit tomato caprese salad



2,750



生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar salad



2,000



ヨーロピアンチーズ盛り合わせ

Assortment of cheese



2,300



クラブハウスサンドウィッチ

(トマト/レタス/ベーコン/玉子/チキンハム)

Clubhouse sandwich (Tomato, Lettuce, Bacon, Egg, Chicken Ham)



2,600



ミックスサンドウィッチ

(ハム/チーズ/トマト/キュウリ/レタス)

Mixed sandwich (Ham, Cheese, Tomato, Cucumber, Lettuce)



2,300

【Optional Menu】

サンドウィッチにプラス 500 円でフレンチフライを添えられます。

For an additional ¥500, you can add a side of French fries to your sandwich.

<セットドリンク> Add Coffee or Tea +¥ 1,100

お料理をご注文のお客様はプラス¥1,100 でコーヒーまたは紅茶をお召し上がりいただけます。

Add coffee or tea to your order for an additional ¥1,100.

<お飲み物をひとつお選びください>

ブレンドコーヒー(Iced/Hot)・アメリカンコーヒー・エスプレッソ

Blended coffee (Iced/Hot)・American coffee・Espresso

ホテルブレンドティー・アールグレイティー(Ice/Hot)

Hotel blend tea・Earl grey tea (Iced/Hot)

アレルギー特定原材料 8 品目を記載しております。 Please note: Our menu includes the following eight specified allergens.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut



【数量限定】 [Limited servings daily]

牛リブロースのステーキ丼 (味噌汁付き)



Beef steak rice bowl with pickled wasabi in soy sauce

¥ 3,600

わさびの醤油漬けを加えた和風ソースのステーキ丼

相性抜群の逸品をぜひお召し上がりください

Tender steak served over rice with a Japanese-style sauce and soy-marinated wasabi.



インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”



(鶏肉/エビ/玉ねぎ/パプリカ/マッシュルーム)

Nasi goreng / Indonesian style pilaf

2,600

(Chicken, Shrimp, Onion, Mushroom)



牛サーロインステーキ(180g)-赤ワインソース-
マッシュポテトを添えて



4,600

Grilled beef sirloin steak (180g),

red wine sauce with mashed potatoes



ポークカツサンドウィッチ フレンチフライ添え



Pork cutlet sandwich with French fries

2,700



フライドチキン フレンチフライ添え



Fried chicken with French fries

2,450



スパゲッティ マーレビアンコ



(エビ/あさり/ムール貝/イカ)

Spaghetti *mare bianco* (Shrimp, Clams, Mussels, Squid)

2,900



スパゲッティ ミートソース



Spaghetti Bolognese

2,500

記載の料金はすべてサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。

また、当店では環境に配慮した生分解性ストローを使用しております。

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. We use eco-friendly biodegradable straws.

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. Menu items are subject to change based on season and availability.

Beer

ザ・プレミアムモルツ (生ビール)	(400ml)	¥ 1,750
The Premium Malt's (Draft Beer)	(570ml)	2,500
アサヒスーパードライ	(Small Bottle)	1,700
Asahi Super Dry		
ノンアルコールビール	(Small Bottle)	1,650
Non-alcoholic beer		

Champagne

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット	Glass	¥ 2,600
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	Bottle	16,000

White wine

シャトー メルシャン 北信 シャルドネ (日本)	Glass	¥ 2,100
Chateau Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan)	Bottle	10,500
グランポレール 安曇野池田 ソーヴィニヨン ブラン (日本)	Glass	2,800
Grande Polaire AZUMINOIKEDA Sauvignon Blanc (Japan)	Bottle	14,000
シャブリ プルミエ クリュ フルシヨーム (フランス)	Glass	3,400
Chablis 1er cru Fourchaume (France)	Bottle	17,000

Red wine

クローズ エルミタージュ ルージュ レ メゾニエ ビオ (フランス)	Glass	¥ 2,200
Crozes-Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO (France)	Bottle	11,000
レ フィエフ ド ラグランジュ (フランス)	Glass	3,200
Les Fiefs de Lagrange -secound vin de ch Lagrange- (France)	Bottle	16,000
ドミニ ヴェネティ アマローネ デッラ ヴァルポリッチェラ クラシコ (イタリア)	Glass	4,200
Domini Veneti Amarone della Valpolicella Classico (Italy)	Bottle	21,000

Japanese Sake



獺祭 純米大吟醸 45
Dassai 45

Glass (180ml) ¥ 2,500
Bottle (720ml) 9,500

「美味くなければ意味がない」獺祭のスタンダード。
山田錦を45%まで磨いた、米由来の繊細な甘みと華やかな香り。

“There’s no point in crafting sake unless it’s truly delicious.”
This is the Dassai philosophy. Made with Yamada-Nishiki rice polished down to 45%, it offers elegant fruit aromas and a delicate, rice-derived sweetness.

Dried snacks

燻製ナッツ			¥ 1,300
Smoked nuts			
ビーフジャーキー			1,700
Beef jerky			
ドライフルーツ			1,600
Dried fruit			
チョコレート			1,200
Chocolate			

※アルコールを使用しております Contains alcohol.

Japanese Whisky

サントリー 響 ブレンダーズチョイス Suntory HIBIKI Blenders Choice	¥ 4,050	シングルグレーン ウイスキー 富士 Single Grain Whiskey FUJI	¥ 2,300
サントリー 山崎 12年 Suntory YAMAZAKI 12years	4,200	シングルモルト ウイスキー 富士 Single Malt Whisky FUJI	2,450
サントリー 白州 12年 Suntory HAKUSHU 12years	4,200	シングルブレンドド ウイスキー 富士 Single Blended Whisky FUJI	2,300
ニッカ 余市 Nikka YOICHI	2,450	イチローズモルト ダブルディスティラリーズ Ichiro's Malt Double Distilleries	2,600
ニッカ 竹鶴 Nikka TAKETSURU	2,450	イチローズモルト ミズナラウッド リザーブ Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve	2,600
ニッカ 宮城峡 Nikka MIYAGIKYO	2,450	イチローズモルト ワインウッド リザーブ Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	2,600



イチローズモルト ウイスキー サンプラー

Ichiro's Malt Whisky Sampler 3,700

イチローズモルト 3種をハーフショット(15ml)で飲み比べ
Compare three types of Ichiro's Malt Whisky in half shots.

Scotch Whisky

ザ マッカラン 12年 The Macallan 12years	¥ 3,750	バランタイン 17年 Ballantine's 17years	¥ 2,550
グレンモーレンジィ オリジナル Glenmorangie Original	2,050	オールド パー 12年 Old Parr 12years	1,900
ザ グレンリベット 12年 The Glenlivet 12years	2,200	ボウモア 12年 Bowmore 12years	2,300
タリスカー 10年 Talisker 10years	2,350	デュワーズ 12年 Dewar's 12years	1,550

Other Whiskey

メーカーズ マーク レッド トップ Maker's Mark Red Top	¥ 1,850	ホイッスルピッグ 10年 WHISTLEPIG 10 years	¥ 2,300
リージェント Legent	2,200	ジェイムソン ブラックバレル Jameson Black Barrel	1,950

Recommend Highball

GLENMORANGIE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	グレンモーレンジィ オレンジハイボール Glenmorangie "Orange Highball"	¥ 2,050
ESTD 1830 TALISKER	タリスカー ペッパーハイボール Talisker "Pepper Highball"	2,350
 WHISTLEPIG	ホイッスルピッグ 自家製ジンジャーハイボール Whistlepig "Original ginger Highball"	2,600

記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

Matcha cocktail



- 抹茶オールドファッションド
Matcha Old Fashioned ¥2,600
(Japanese whisky, Japanese oak liqueur, Matcha, Black honey)
- 抹茶マティーニ
Matcha Martini 2,600
(Japanese vodka, Matcha liqueur, Matcha, Vanilla syrup)
- 抹茶ネグローニ
Matcha Negroni 2,600
(Japanese gin, Matcha, Japanese Amaro, Sake Vermouth)
- 抹茶モヒート
Matcha Mojito 2,600
(Japanese vodka, Matcha liqueur, Lime, Mint, Green apple syrup, Soda)

Recommended cocktail



- ジャパニーズ ネグローニ
Japanese Negroni ¥2,300
(Japanese gin ROKU, Japanese Amaro, Sake Vermouth)
- メープル オールドファッションド
Maple Old Fashioned 2,600
(Whistlepig 10y, Maple syrup, Angostura bitter)

Keio Plaza Hotel monthly special cocktail



- アロマヒーリング
Aroma Heering ¥1,900
(Cherry liqueur, Bourbon, Galliano, Cranberry juice)

チェリーヒーリングとクランベリーをベースに、バーボンウィスキーの華やかさとガリアーノを使用しボタニカルな香りを合わせ爽やかな春の訪れを表現したカクテル
A cocktail based on cherry heering and cranberry, with the elegance of bourbon whiskey and the botanical aroma of Galliano, expressing the refreshing arrival of spring.

SDGs cocktail 【数量限定】 [Limited servings daily]

【コーヒーをドリップした後の豆を、柑橘フルーツやスパイスと一緒に煮込み自家製のコーヒーシロップを作製】
Homemade coffee syrup crafted by simmering post-brew coffee grounds with citrus fruits and spices.



- サニーカフェ
Sunny café ¥1,900
(Original coffee syrup, Rum, Coffee liqueur, Cream, Banana syrup, Bitters)

自家製コーヒーシロップとクリームが織りなす優しい味わいのカクテル
Gentle and harmonious cocktail crafted with homemade coffee syrup and smooth cream.

COLORS
GIVING
DAYS
茶・食・酒・遊び

Japanese Craft Gin & Tonic



季の美 京都ドライジン KINOBI Kyoto Dry Gin & Tonic Botanicals: Juniper Berry, Oris, Red Pine, Yuzu, Lemon, Green Tea, Ginger, Red Shiso, Bamboo Leaves, Sansho, Tree Buds	(Kyoto)	¥ 2,400
トーキョー ハチオウジン Classic Tokyo Hachio Gin Classic & Tonic Botanicals: Juniper Berry, Lemon, Amanatsu, Orange, Coriander Seed, Angelica Root, Licorice Root, Cardamom, Cassia Bark, Clove, German Chamomile, Elderflower	(Tokyo)	2,600
ジャパニーズ クラフトジン ROKU 六 Roku Gin & Tonic Botanicals: Juniper Berry, Coriander Seed, Angelica Root, Angelica Seeds, Cardamom Seeds, Cinnamon, Orange, Lemon, Cherry Blossom, Sakuraba, Sencha, Gyokuro, Sansho, Yuzu	(Osaka)	2,300
八代不知火蔵 八つ星 和柑橘 Yatsu Boshi & Tonic Botanicals: Juniper Berry, 3 types of Citrus (Sumo Mandarin, Yuzu, Citrus maxima)	(Kumamoto)	2,100
オホロ ジン Ohoro Gin & Tonic Botanicals: Juniper Berry, Sweet Gale, Japanese Mint, Coriander, Angelica, Root, Oris Root, Licorice, Chamomile, Lemon, Orange Orange, Yuzu, Lime, Grapefruit	(Hokkaido)	2,400

Cocktails



エスプレッソ マティーニ Espresso Martini (Vodka, Coffee liqueur, Espresso, Syrup)	¥ 2,600
世界のカクテルランキングにおいて毎年上位に選ばれるコーヒーカクテルを代表する一杯 Perennial favorite among the world's top-ranking cocktails, this iconic coffee cocktail is a true classic.	
プレミアム コスモポリタン Premium Cosmopolitan (Japanese citrus vodka, Grand Marnier, Cranberry juice, Lemon juice)	2,600
品のある甘みと爽やかな酸味が全世界で人気の「コスモポリタン」を 国産のプレミアムウォッカでツイスト The globally beloved "Cosmopolitan," celebrated for its elegant sweetness and refreshing acidity, reimagined with premium Japanese vodka for a sophisticated twist.	

伊良コーラのキューバリブレ IYOSHI cola cuba libre (Japanese rum, IYOSHI cola syrup, Lime, Soda)	2,800
ホイッスルピッグ マンハッタン Whistlepig Manhattan (Whistlepig 10y, Sweet vermouth, Angostura bitter)	2,600
バカルディ クアトロ モヒート Bacardi Cuatro Mojito (Bacardi Cuatro Rum, Mint, Lime, Soda)	2,100
メーカーズマーク オールドファッションド Maker's Mark old fashioned (Maker's Mark, Angostura bitter, Brown sugar, Cherry)	2,600

Dried snacks

燻製ナッツ Smoked nuts		¥ 1,300
ビーフジャーキー Beef jerky		1,700
ドライフルーツ Dried fruit		1,600
チョコレート Chocolate		1,200

※アルコールを使用しております Contains alcohol.



コーヒー
レインフォレスト・アライアンス認証一人と自然により良い未来。www.rainforest-alliance.org/lang/ja

コロンビア オーガニックコーヒー
Colombia organic coffee

¥1,800

自然環境豊かで肥沃な大地と山岳地帯で栽培された有機 JAS, レインフォレスト・アライアンス認証農園のコロンビア産コーヒーを使用。

2種類の焙煎度で焙煎したものをブレンド。華やかな香りとバランスのとれた酸味、苦み、スッキリとした後味が特徴のシングルオリジンコーヒー

Coffee

ブレンドコーヒー (アイス/ホット) Blended coffee (Iced/Hot)	¥1,500
アメリカンコーヒー (ホット) American coffee (Hot)	1,500
エスプレッソ (ホット) Espresso (Hot)	1,500
カフェオレ (アイス/ホット) Café au lait (Iced/Hot)	1,550
カプチーノ (ホット) Cappuccino (Hot)	1,550
カフェラテ (アイス/ホット) Café latte (Iced/Hot)	1,550
豆乳カフェラテ (アイス/ホット) Soy milk café latte (Iced/Hot)	1,550
カフェインレスコーヒー (ホット) Decaffeinated coffee (Hot)	1,500

Tea

オリジナルホテルブレンド (ホット) Original hotel blend (Hot)	¥1,500
アールグレイ (アイス/ホット) Earl grey (Iced/Hot)	1,500
ダージリンファーストフラッシュ シンブリ農園 (ホット) Darjeeling First Flush (Hot)	1,800
ハイビスカス アイスティー Hibiscus tea (Iced)	1,800
マンゴー&パッションフルーツ アイスティー Mango & Passion fruit tea (Iced)	1,800
ロイヤルミルクティー (アイス/ホット) Royal milk tea (Iced/Hot)	1,550
ゆず&アールグレイ (ホット) 爽やかなゆずの香りとはちみつのコクがアールグレイの味わいを引き立てる一杯 Yuzu & Earl grey tea (Hot)	1,800

Japanese Tea

¥1,800

煎茶 <鹿児島県産と静岡県産のブレンド>
Green tea- deep-steamed 'sencha'

「味と香り」を追求し独自の製法で作りに上げた深蒸しの濃煎茶。甘味と渋味の調和が取れた上質で香り豊かな味わいをお楽しみください。

Expertly crafted using a unique method to achieve the perfect flavor and aroma, this deep-steamed sencha offers a luxurious, aromatic experience. Savor the harmonious balance of sweetness and astringency in every cup.

記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.



Recommended tea

日本紅茶協会主催「ティーインストラクター・オブ・ザ・イヤー」にてグランプリを受賞した清水が創作したアレンジティー
Masterful creation by Shimizu, the Grand Prix winner of the Japan Tea Association's prestigious "Tea Instructor of the Year" award.
This original tea blend showcases unparalleled expertise and creativity.



デコポンアイスティー Iced DEKOPON tea

～ハイレンジ茶葉がふわりと香るフレッシュティー～
-Fresh tea with the soft fragrance of high-range tea leaves-

¥2,000

爽やかな香りがオレンジの花を連想させるハイレンジ茶葉と、
厳選した糖度が高いデコポンと合わせることでさらに爽快な味わいに仕上げました。
The combination of high-range tea leaves with a refreshing aroma reminiscent of orange blossoms and carefully selected dekopon with high sugar content creates an even more refreshing taste.

Original drink



自家製チャイティー (アイス/ホット) 【数量限定】 Original chai tea (Iced/Hot)

¥1,700

しょうが、カルダモン、シナモン、クローブ、コリアンダーなど
数種類のスパイスをブレンドした自家製のチャイティー
Homemade chai tea blended with ginger, cardamom, cinnamon, cloves, coriander,
and other spices.

抹茶ラテ (ホット)

京都の抹茶を使用した和テイストなラテ

1,800

Matcha latte (Hot)

Japanese-style latte made with matcha from Kyoto.

Dessert drink



フローズン 抹茶オレ Frozen matcha au lait ¥1,800

すっきりとした甘さとほんのりピターな味わいがくせになる
Experience the refreshing sweetness and subtle bitterness of this frozen
matcha treat, a flavor so delightful, it's irresistibly addictive.

フローズン ほうじ茶オレ Frozen hojicha au lait 1,800

香ばしき引き立つ、やさしい味わい
Gentle flavor with the rich, toasty aroma of roasted Japanese green tea.

ココア & バナナミルク Cocoa & banana milk 1,800

「もったいないバナナ」の深い甘さが引き立つデザートドリンク
A rich dessert drink that brings out the deep, natural sweetness of
Mottainai Bananas.



京王プラザホテルは、Doleの「もったいないバナナプロジェクト」に共感し、選別工程で規格外となったバナナのうち、まだおいしく食べられる「もったいないバナナ」をドリンクに活用し救出しています。
Keio Plaza Hotel is proud to support Dole's "Mottainai Banana Project." We're giving a second chance to perfectly good bananas that don't meet standard size or appearance requirements. These rescued "Mottainai Bananas" are transformed into delicious drinks because great taste should never go to waste!

Soft drink

自家製ジンジャーエール
Original ginger ale

自家製のジンジャーシロップを使った長年愛されるメニュー
Homemade ginger syrup, a perennial favorite.

¥1,700

フローズン伊良コーラ
Frozen IYOSHI cola

100年以上前のレンピから作られるクラフトコーラを
フローズンでお楽しみください

1,900

Enjoy this frozen twist on craft cola made from a recipe over 100 years old.

長野県信州ふじ
すりおろしりんごジュース
Apple "Fuji" juice

果肉を粗搾りにしたすりおろし果肉入りのジュース

"Fuji" apple juice enriched with the natural texture of coarsely grated apple
pulp for a fresh and satisfying taste.

1,800

静岡県三ヶ日
みかんジュース
Mandarin orange juice

収穫したみかんを蔵で貯蔵し、甘みを引き出してから搾ったジュース

Selected juices squeezed after being stored in a warehouse to bring out the
sweetness

1,900

Recommended cake set

期間限定おすすめケーキセット

いちごロールケーキセット
Strawberry Swiss roll set

¥2,500



村田農園の艶やかで張りのある果肉が特徴のいちごを
ふわふわ生地のスポンジで丁寧に包み込みました
至福のいちごスイーツをご堪能下さい

セットのお飲み物をおひとつ下記リストよりお選びください
Please select one drink from the list further down this page.

Cake set

ケーキセット

好きなケーキとお飲み物をひとつずつお選びください

¥2,200

Please select your preferred cake and pair it with coffee or tea from the options below.

伝統のフレジエ

【ストロベリーショートケーキ】
Strawberry sponge cake

すっきりとした口溶けの生クリームとふわふわのスポンジが評判の
京王プラザホテル伝統のケーキ

【チョコレートケーキ】
Chocolate cake

2種類のフランス産チョコレートをブレンドしたクリームを贅沢に使用
レモンの香りがアクセントのお子様から大人までお楽しみいただけます。

【サヴァラン オ ロム】
Savarin au rhum

生地にオレンジ風味のシロップをたっぷり染み込ませたケーキ
お好みで添えてあるラム酒をかけてお召し上がりください。

※アルコールを使用しております。Contains alcohol

【モンブラン】
Mont blanc

3種類のマロンペーストとピューレを使用し、キルシュを効かせた
長く愛されている味です

※アルコールを使用しております。Contains alcohol.



ブレンドコーヒー(Iced/Hot)・アメリカンコーヒー・エスプレッソ

Blended coffee (Iced/Hot)・American coffee・Espresso

カプチーノ・カフェラテ・カフェオレ

Cappuccino・Café latte (Iced/Hot)・Café au lait (Iced/Hot)

ホテルブレンドティー・アールグレイ(Iced/Hot)

Hotel blend tea・Earl grey tea (Iced/Hot)



上記5種すべてのケーキに使用しております。

Please note: The above five cakes include eggs, milk and wheat.

記載の料金はすべて15%のサービス料、税金を含みます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

【季節のパフェ】 Seasonal Parfait

抹茶のもちもち和風パフェ
Matcha Parfait



日本の伝統的な和菓子のあんみつをイメージし、
たっぷりの粒あんや、寒天をベースに
自家製の抹茶とバニラの2種類のアイスを贅沢に盛り付けました。
求肥・ミニ大福・抹茶わらび餅もトッピングしており、
もちもち食感も一緒にお楽しみ下さい。

Inspired by the traditional Japanese sweet Anmitsu, this is a luxurious treat
made with plenty of bean paste, agar, and two types of homemade ice cream,
matcha and vanilla. It is also topped with gyuhi, mini daifuku, and matcha
warabi mochi, so you can enjoy the chewy texture.

<煎茶セット>	Served with green tea	¥ 4,000
<コーヒーor紅茶セット>	Served with coffee or tea	3,300
<単品>	Dessert only	2,200

京王プラザホテルオリジナルマロンシャンティ
Chestnut Chantilly cream



バニラアイスクリームを濃厚なマロンペーストと生クリームで
包んだ贅沢なスイーツ

Vanilla ice cream paired with rich marron paste and fluffy whipped cream
- a truly indulgent treat.

※アルコールを使用しております。Contains alcohol

<ドリンクセット>	Served with coffee or tea	¥ 2,800
<単品>	Dessert only	1,700



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 & orange jelly with seasonal fruit



濃厚なマンゴークリームとフルーツたっぷりのデザートプレート

Dessert plate featuring rich, creamy mango and refreshing orange jelly, topped
with an array of seasonal fruits.

※アルコールを使用しております。Contains alcohol

<ドリンクセット>	Served with coffee or tea	¥ 2,800
<単品>	Dessert only	1,700



好きなお飲み物を下記からひとつお選びください
Please select one drink below: Coffee or Tea.

ブレンドコーヒー(Iced/Hot)・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
Blended coffee (Iced/Hot)・American coffee・Espresso

ホテルブレンドティー・アールグレイティー(Iced/Hot)
Hotel blend tea・Earl grey tea (Iced/Hot)

アレルギー特定原材料 8 品目を記載しております。 Please note: Our menu includes the following eight specified allergens.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut

HOROYOI plan

- ドライスナックとお飲み物2杯がセットになったプラン This plan includes dry snacks and two drinks.
 お飲み物2杯を下記のドリンクリストからお選びください Choose two drinks from the drink list below.
 ※お飲み物のシェアはご遠慮ください。各種割引対象外となります
 ※Please refrain from sharing drinks. Discounts or coupons are not applicable for this plan.

お一人様 / Per Person ¥ 3,200

SELECT plan

- お料理1品を下記のフードリストからお選びください Select one dish from the food list below.
 お飲み物2杯を下記のドリンクリストからお選びください Choose two drinks from the drink list below.
 ※お飲み物のシェアはご遠慮ください。各種割引対象外となります
 ※Please refrain from sharing drinks. Discounts or coupons are not applicable for this plan.

お一人様 / Per Person ¥ 4,800

◆ Food List

クラブハウスサンド Clubhouse sandwich	ポークカツサンド Pork cutlet sandwich	ミックスサンド Mixed sandwich	ナシゴレン Nasi goreng (Indonesian style pilaf)
スパゲッティミートソース Spaghetti Bolognese	フライドチキン Fried chicken	シーザーサラダ Caesar salad	

◆ Drink List

Wine & Beer	ワイン (白・赤) White wine/ Red wine	ビール Domestic beer	ノンアルコールビール Non-alcohol beer
Whisky	富士山麓 樽熟原酒 50° FUJISANROKU	I.W.ハーパー ゴールド メダル I.W. Harper Gold Medal	ジャックダニエルブラック Jack Daniel's black
	シーバスリーガル 12年 Chivas regal 12y	ジョニーウォーカーブラック Johnnie walker black	
Cocktail	アップルジャック Apple jack	マルガリータ Margarita	慕情 BOJYO ギムレット Gimlet
	グラスホッパー Grasshopper	プリマドンナ Prima donna	ジントニック Gin & tonic ソルクバーノ Sol cubano
	ソルティードッグ Salty dog	スプモーニ Spumoni	カシスオレンジ Cassis orange カルーアミルク Kahlua milk
Non-alcoholic Cocktail	サラトガクーラー Saratoga cooler	キャラメルリボン Caramel ribbon	シンデレラ Cinderella フルーツパラダイス Fruits paradise
	ZERO ネグローニ ZERO Negroni	ZERO サングリア ZERO Sangria	エスプレッソマティーニZERO Espresso martini ZERO
Soft Drink Juice Coffee/Tea	ブレンドコーヒー Coffee	カフェラテ Café latte	カフェオレ Café au lait エスプレッソ Espresso
	ホテルブレンドティー Hotel blend tea	アールグレイティー Earl grey tea	オレンジジュース Orange juice コカコーラ Coca cola
	ジンジャーエール Ginger ale	ウーロン茶 Oolong tea	

記載の料金はすべて15%のサービス料、税金を含みます。
 All prices include 15% service charge and consumption tax.