

## Seasonal fruit drink & cocktails



### フレッシュメロンジュース

Fresh melon juice

¥3,000

メロンをまるごと搾った贅沢な100%ジュース



### [PATRON TEQUILA Cocktails]

極上の蜂蜜のような甘く香り高い、世界的に有名なプレミアムテキーラ「パトロン」

#### パトロン メロンパロマ

PATRON Melon paloma -Cocktail-

3,200

(Fresh melon, Tequila, Grapefruit juice, Syrup, Tonic water)

テキーラベースのさっぱりとしたカクテル「パロマ」に  
フレッシュのメロンを合わせた大人のカクテル

#### パトロン メロンマルガリータ

PATRON Melon margarita -Cocktail-

3,200

(Fresh melon, Tequila, Cointreau, Melon liqueur, Melon Syrup, Lemon)

甘くてみずみずしいメロンの味わいを閉じ込めた至極の一杯

## Mocktails [Non-alcohol]



### ① ニューアンパクト

NEW IMPACT – SDGs Mocktail

(Original coffee syrup, Lemon juice, Soda)



¥1,700

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

ZERO Negroni

(Non-alcohol Gin, Non-alcohol red wine, Bitter syrup)

1,900

### ③ ボタニカル ガーデン スプリッター

Botanical Garden Spritzer

(Non-alcohol white wine, Non-alcohol Gin, Tonic water, Rosemary)

1,900

### ④ ZERO サングリア

ZERO Sangria

(Non-alcohol white wine, Non-alcohol red wine, Yuzu jam, Rosemary)

1,900

### ⑤ スモーキー トリック

Smoky Trick

(Non-alcohol Gin, Original ginger syrup, Lemon)

1,900

### ⑥ エスプレッソマティーニ ZERO

Espresso Martini ZERO

(Espresso, Caramel syrup, Cream, Milk, Chocolate syrup, Cocoa)

1,900

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。写真是イメージです。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

(パテドカンパニュ,自家製ジャンボンブラン,鴨もも肉のコンフィ)



¥ 2,950

Gourmand salad with red wine vinegar dressing

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



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



2,750

Buffalo mozzarella & fruit tomato caprese salad



生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ



2,000

Caesar salad



ヨーロピアンチーズ盛り合わせ



2,300

Assortment of cheese



クラブハウスサンドwich



2,600

(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)



ミックスサンドwich



2,300

(ハム/チーズ/トマト/キュウリ/レタス)

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

【Optional Menu】

サンドwich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)



Prime rib steak rice bowl with a Japanese-style sauce and soy-marinated wasabi.

¥ 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



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)



2,600

Nasi goreng / Indonesian style pilaf

(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),

with red wine sauce and mashed potatoes



ポークカツサンドウィッチ フレンチフライ添え



2,700

Pork cutlet sandwich with French fries



フライドチキン フレンチフライ添え



2,450

Fried chicken with French fries



スパゲッティ マーレビアンコ

(エビ/あさり/ムール貝/イカ)



2,900

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



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) The Premium Malt's (Draft Beer)	(400ml) ￥1,850 (570ml) 2,600
アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	(Small Bottle) 1,750
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	(Small Bottle) 1,700

## Champagne

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

## White wine

シャトー メルシャン 北信 シャルドネ (日本) Chateau Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan)	Glass ￥2,100 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) Grande Polaire AZUMINO-IKEDA Sauvignon Blanc (Japan)	Glass 2,800 Bottle 14,000
シャブリ プルミエ クリュ フルショーム (フランス) Chablis 1er cru Fourchaume (France)	Glass 3,400 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) Crozes-Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO (France)	Glass ￥2,200 Bottle 11,000
レ フィエフ ド ラグランジュ (フランス) Les Fiefs de Lagrange -secound vin de ch Lagrange- (France)	Glass 3,200 Bottle 16,000
ドミニーニ ヴェネティ アマローネ デッラ ヴァルポリッチャーラ クラシコ (イタリア) Domini Veneti Amarone della Valpolicella Classico (Italy)	Glass 4,200 Bottle 21,000

## Japanese Sake



獺祭 純米大吟醸 45  
Dassai 45

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

「美味し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 Smoked nuts	 ￥1,300
ビーフジャーキー <sup>1</sup> Beef jerky	 1,700
ドライフルーツ Dried fruit	1,600
チョコレート Chocolate	 Contains alcohol. 1,200

※アルコールを使用しております Contains alcohol.

## Japanese Whisky

サントリー 韵 ブレンダーズチョイス Suntory HIBIKI Blender's 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	シングルブレンデッド 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 宮城峠 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 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



グレンモーレンジィ オレンジハイボール Glenmorangie "Orange Highball"	¥ 2,050
タリスカー ペッパーハイボール Talisker "Pepper Highball"	2,350
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



フライ リーフ

Fly Leaf

¥ 1,900

(Japanese vodka, Agave Syrup, Matcha Liqueur, Apple Juice, Tonic Water)

5月は三夏の中で序盤にあたる “初夏”。

春の名残を残しながら、青々とした若葉が芽吹きを始める。

麹スピリッツのふくよかで爽やかな味わいと共に、夏の始まりを告げる一杯に。

May is the first of the three summer seasons, known as "early summer." While still retaining traces of spring, lush young leaves begin to sprout. Together with the rich and refreshing flavor of koji spirits, this is a drink that heralds the beginning of summer.

## 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**  
お・も・に・お・も・に

# Japanese Craft Gin & Tonic



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

## 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 <sup>1</sup> 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.



レインフォレスト・アライアンス認証—人と自然により良い未来。[www.rainforest-alliance.org/lang/ja](http://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)	¥ 1,500
Blended coffee (Iced/Hot)	
アメリカンコーヒー (ホット)	1,500
American coffee (Hot)	
エスプレッソ (ホット)	1,500
Espresso (Hot)	
カフェオレ (アイス/ホット)	1,550
Café au lait (Iced/Hot)	
カプチーノ (ホット)	1,550
Cappuccino (Hot)	
カフェラテ (アイス/ホット)	1,550
Café latte (Iced/Hot)	
豆乳カフェラテ (アイス/ホット)	1,550
Soy milk café latte (Iced/Hot)	
カフェインレスコーヒー (ホット)	1,500
Decaffeinated coffee (Hot)	

## Tea

オリジナルホテルブレンド (ホット)	¥ 1,500
Original hotel blend (Hot)	
アールグレイ (アイス/ホット)	1,500
Earl grey (Iced/Hot)	
ダージリンファーストフラッシュ シンブリ農園 (ホット)	1,800
Darjeeling First Flush (Hot)	
ハイビスカス アイスティー	1,800
Hibiscus tea (Iced)	
マンゴー&パッションフルーツ アイスティー	1,800
Mango & Passion fruit tea (Iced)	
ロイヤルミルクティー (アイス/ホット)	1,550
Royal milk tea (Iced/Hot)	
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	1,800
Yuzu & Earl grey tea (Hot)	

## Japanese Tea

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） Matcha latte (Hot)

京都の抹茶を使用した和テイストなラテ  
Japanese-style latte made with matcha from Kyoto.

1,800

## 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ビ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

香ばしさ引き立つ、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年以上前のレシ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  
Enjoy this frozen twist on craft cola made from a recipe over 100 years old.

1,900

### 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

クラウンメロンロールケーキセット  
Crown melon Swiss roll set

¥ 2,900



マスクメロンの王様“クラウンメロン”を  
贅沢に使ったロールケーキ  
すっと口の中で溶けていく至福のひとときをお楽しみください

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

お好きなケーキとお飲み物をひとつずつお選びください

¥ 2,400

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

伝統のフレジェ  
【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.

## Desserts

### 【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楽しめます。

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



お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