

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

メロンラッシー

Melon Lassi

3,000

完熟のフレッシュメロンにヨーグルトの酸味を合わせた
爽やかなドリンク

[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 ニューインパクト

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 スプリッツァー

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



モッツァレラ・ブッファ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）

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

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



¥ 3,600



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

(Chicken, Shrimp, Onion, Mushroom)



2,600



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

Grilled beef sirloin steak (180g),

with red wine sauce and mashed potatoes



4,600



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） 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 ロワイヤル 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
ドミーニ 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） 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 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.

Japanese Whisky

サントリー 響 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

ESTD 1830

TALISKER

WHISTLEPIG

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

(Japanese whisky, Japanese oak liqueur, Matcha, Black honey)

¥ 2,600

抹茶マティーニ

Matcha Martini

(Japanese vodka, Matcha liqueur, Matcha, Vanilla syrup)

2,600

抹茶ネグローニ

Matcha Negroni

(Japanese gin, Matcha, Japanese Amaro, Sake Vermouth)

2,600

抹茶モヒート

Matcha Mojito

(Japanese vodka, Matcha liqueur, Lime, Mint, Green apple syrup, Soda)

2,600

Recommended cocktail



ジャパニーズ ネグローニ

Japanese Negroni

(Japanese gin ROKU, Japanese Amaro, Sake Vermouth)

¥ 2,300

メープル オールドファッションド

Maple Old Fashioned

(Whistlepig 10y, Maple syrup, Angostura bitter)

2,600

Keio Plaza Hotel monthly special cocktail



フライ リーフ

Fly Leaf

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

¥ 1,900

5月に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

(Original coffee syrup, Rum, Coffee liqueur, Cream, Banana syrup, Bitters)

¥ 1,900

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
表・台・壁に貼る

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

八代不知火蔵 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, Oris Root, Licorice, Chamomile, Lemon, Orange,
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, reimaged 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

※アルコールを使用しております Contains alcohol.



1,200



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.rain
forest-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) Yuzu & Earl grey tea (Hot)	1,800

爽やかなゆずの香りと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

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
すーっと口の中で溶けていく至福のひとつ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

好きなケーキとお飲み物をひとつずつお選びください
Please select your preferred cake and pair it with coffee or tea from the options below.

¥ 2,400

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



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