

【Seasonal Recommendation 数量限定】

バーテンダーが贈る 贅沢なマンゴーのかき氷
— 2種類のふわふわエスプーマとラム酒香るシロップ —

A luxurious mango shaved ice presented by a bartender
- two kinds of fluffy espuma and rum-flavored syrup -



マンゴーとヨーグルトの2種類のふわふわなエスプーマとマンゴーの果実を煮込んだ自家製シロップをたっぷり使ったここでしか味わえない逸品。
お好みで別添えの「バーテンダーこだわりのダークラムが香るカラメルシロップ」をかけてお楽しみくださいませ。



This is a special dish that can only be enjoyed here, with two types of fluffy espuma (mango and yogurt) and plenty of homemade syrup made from simmered mango.
If you like, you can enjoy it with the bartender's special dark rum caramel syrup that comes with it.

※別添えシロップにアルコールを使用しております。Contains alcohol

<コーヒーor 紅茶セット> Served with coffee or tea ¥4,000
<単品> Dessert only 2,900

— ドリンクセットのお飲み物を下記から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)

Seasonal fruit drink & cocktails



ピーチ & バリースカッシュ -Soft drink-
Peach & Berry squash

¥2,200

甘く芳醇な白桃とキリッとした酸味のクランベリーを使用し、
甘酸っぱく見た目も涼やかな一杯

桃とアールグレイのモヒート -Cocktail-
Peach & Earl grey Mojito

※アルコール度数約15%

2,400

(Peach, Peach liqueur, Japanese vodka, Earl grey liqueur)

白桃の瑞々しい甘味をアールグレイの華やかな香りが包み込む
爽やかなカクテル



トロピカル・オレ -Soft drink-
Tropical au lait

2,200

完熟マンゴーとパイナップルのトロピカルな味わいと香りが
夏を感じるフルーツオレ

パトロン マンゴーマルガリータ -Cocktail-
PATRON Mango margarita

※アルコール度数約20%

2,600

(PATRON Tequila, Mango, Cointreau, Agave syrup, Lime juice, Chili powder)

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」と
マンゴーの甘さ、チリパウダーの刺激が奏でる大人のトロピカルカクテル

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)

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

Champagne

パイパー エドシック エッセンシエル	Glass	¥ 2,600
Piper-Heidsieck Essentiel	Bottle	16,000

White wine

シャトー メルシヤン 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 AZUMINO-IKEDA 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			¥ 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 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
シングルモルト 嘉之助 Single Malt KANOSUKE	2,400	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	バラントイン 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 (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



パッションネイト Passionate (Elderflower liqueur, Tequila, Pineapple juice, Cranberry juice, Peppermint bitter, Passionfruit syrup)	¥ 1,900
---	---------

常夏のビーチで過ごすよう、陽気でリラックスできる一杯をイメージ。
夏を彩るビタミン豊富な果実と共にお楽しみ下さい。
It's a drink that will make you feel cheerful and relaxed, like spending time on a beach in perpetual summer.
Enjoy it with vitamin-rich fruits that brighten up the 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.

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		

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



しょうが、カルダモン、シナモン、クローブ、コリアンダーなど厳選した数種類のスパイスをブレンド。丸1日かけてじっくり煮込んだ「こだわりの自家製のジンジャーシロップ」を使ったカクテル
A blend of several carefully selected spices, including ginger, cardamom, cinnamon, cloves, and coriander. An original drink made with our specially made homemade ginger syrup, which is simmered for an entire day.

自家製モスコミュール Original Moscow mule	¥ 2,600
(Vodka, Original ginger syrup, Lime juice, Soda)	
自家製ジンジャーシロップで作るここでしか飲めない刺激的なカクテル An exciting cocktail made with homemade ginger syrup that can only be enjoyed here.	

Cocktails



エスプレッソ マティーニ Espresso Martini	(Vodka, Coffee liqueur, Espresso, Syrup)	¥ 2,600
世界的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



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) プラス 150 円でオーツミルクカプチーノに変更を承ります Cappuccino (Hot) For an additional 150 yen, you can change it to oat milk cappuccino.	1,550
カフェラテ (アイス/ホット) Café latte (Iced/Hot)	1,550
ココナッツバナナラテ -オーツミルク- (アイス) Coconut & banana oat milk latte (Iced)	1,800
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
シトラス&マンゴー アイスティー Citrus & mango 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

Japanese Tea

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

¥1,800

「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.



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.



パッションフルーツ アイ스티ー
—キャンディ紅茶とパッションフルーツのマリアージュ—

Iced passionfruit tea
—Merge of Kandy black tea and passionfruit—

¥2,200

キャンディはスリランカで初めて紅茶が栽培された地として有名で「セイロンティーの発祥の地」とも呼ばれています。
口当たりがまろやかな紅茶とパッションフルーツのトロピカルなマリアージュ
Kandy is famous as the place where black tea was first cultivated in Sri Lanka and is also known as the "birthplace of Ceylon tea."
A tropical marriage of smooth black tea and passion fruit.

Signature drink

しょうが、カルダモン、シナモン、クローブ、コリアンダーなど厳選した数種類のスパイスをブレンド。
丸1日かけてじっくり煮込んだ「こだわりの自家製のジンジャーシロップ」を使ったオリジナルドリンク
A blend of several carefully selected spices, including ginger, cardamom, cinnamon, cloves, and coriander. An original drink made with our specially made homemade ginger syrup, which is simmered for an entire day.



自家製ジンジャーエール

Original ginger ale

¥ 1,700

自家製のジンジャーシロップにライム、ソーダ合わせた
すっきり爽快な一杯
A refreshing drink made with homemade ginger syrup, lime and soda.



自家製チャイティー

Original chai tea (Iced/Hot)

1,700

自家製のジンジャーシロップと濃厚なミルクティーを合わせた
スパイス香るチャイティー
Homemade chai tea made with a special syrup made by simmering a blend of several spices.

Dessert drink



フロズン 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!

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 cake set

期間限定おすすめケーキセット 宮崎完熟マンゴーロールケーキセット
Mango Swiss roll set ¥2,900



ほどよい酸味と濃厚な甘さ、
とろけるような食感が特徴の宮崎完熟マンゴー。
卵の味わいがしっかり残るふんわりとした生地を
ミルキーなクリームと共にお楽しみください

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
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



ココナッツとライチシャーベットのトロピカルパフェ
Tropical parfait with coconut and lychee sorbet

ココナッツミルクが香るほのかな甘さのミルクプリンや、暑い季節に嬉しい爽やかな口当たりのライチシャーベット、メロン・マンゴー・ライチなど多様なトロピカルフルーツが一体となり、スッキリとした清涼感ある味わい。透き通る青色のレモン風味のバタフライピージュレで、鮮やかでいて幻想的な色合いの、見た目にも美しいパフェ。

The parfait is beautiful to look at, with a refreshing taste that combines a variety of tropical fruits such as melon, mango, and lychee, with a subtle sweetness of coconut milk aroma, lychee sorbet with a refreshing taste that is perfect for the hot season, and a clear blue lemon-flavored butterfly pea jelly with a vivid and dreamy color.

※アルコールを使用しております。Contains alcohol
※専用端末にてAR体験をお楽しみ頂けます。

<コーヒーor 紅茶セット> Served with coffee or tea ¥3,600
<単品> Dessert only 2,500

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.



Mocktails [Non-alcohol]



- ① ニューインパクト ¥ 1,700
NEW IMPACT – SDGs Mocktail
 (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

Soft drink

- フローズン伊良コーラ 100年以上前のレシピから作られるクラフトコーラを
 Frozen IYOSHI cola 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 果肉を粗搾りにしたすりおろし果肉入りのジュース
 すりおろしりんごジュース “Fuji”apple juice enriched with the natural texture of coarsely grated apple 1,800
 Apple “Fuji” juice pulp for a fresh and satisfying taste.
- 静岡県三ヶ日 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
 みかんジュース Selected juices squeezed after being stored in a warehouse to bring out the 1,900
 Mandarin orange juice sweetness
- グアバジュース ピューレ状の果肉たっぷり、ほどよい甘みが特徴のジュース 1,800
 Guava juice This juice is rich in pureed fruit pulp and has a moderate sweetness.