

Seasonal Fruit Drink & Cocktail



フレッシュ巨峰ジュース -Soft Drink-
Fresh Grape Juice
旬の巨峰をまるごと搾った贅沢な 100%ジュース

¥ 2,400

巨峰オレ -Soft Drink-
Grape au Lait

巨峰本来の甘さと香りを、ミルクと合わせることで優しい口当たり
仕上げた濃厚な味わい

2,400



巨峰のカイピロスカ -Cocktail- ※アルコール度数約 6%
Grape Caipiroska (Vodka-based Caipirinha)

(Fresh Grape, Vodka, Grape Liqueur, Grape Syrup, Lemon Juice)

巨峰の芳醇な香りが口いっぱいに広がる、爽やかで飲みやすいカクテル

2,600

パトロンエルディアブロ -Cocktail- ※アルコール度数約 7%
PATRÓN El Diablo

(PATRÓN Tequila, Fresh Grape, Lemon Juice, Ginger Ale)

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
巨峰の上品な甘さが奏でる大人のフルーツカクテル

2,600

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

(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.

¥ 2,600

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)



Gourmet 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
東京ブルース セッションエール TOKYO BLUES Session Ale	(Regular) (Pint) (Large)	1,850 2,600 3,850
スプリングバレー アフターダーク Spring Valley Afterdark	(Regular) (Pint) (Large)	1,850 2,600 3,850
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

パイパー エドシック エッセンシエル Piper-Heidsieck Essentiel	Glass Bottle	¥ 2,600 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 Bottle	¥ 2,100 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 Bottle	2,800 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 Bottle	3,400 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 Bottle	¥ 2,200 11,000
レ フィエフ ド ラグランジュ（フランス） Les Fiefs de Lagrange -second vin de Ch. Lagrange- (France)	Glass Bottle	3,200 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 Bottle	4,200 21,000

Japanese Sake

獺祭 純米大吟醸 45 Dassai 45	Glass (180ml) Bottle (720ml)	¥ 2,500 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 Snack

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

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 Kirin Single Grain Whiskey FUJI	¥ 2,300
山崎 12 年 Suntory YAMAZAKI 12 years	4,200	シングルモルト ウイスキー 富士 Kirin Single Malt Whisky FUJI	2,450
白州 12 年 Suntory HAKUSHU 12 years	4,200	シングルブレンデッド ウイスキー 富士 Kirin Single Blended Whisky FUJI	2,300
シングルモルト 余市 Nikka Single Malt 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
竹鶴 ピュアモルト Nikka TAKETSURU Pure Malt	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 12 years	¥ 3,750	バランタイン 17 年 Ballantine's 17 years	¥ 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 12 years	1,900
ザ グレンリベット 12 年 THE GLENLIVET 12 years	2,200	ボウモア 12 年 BOWMORE 12 years	2,300
タリスカー 10 年 TALISKER 10 years	2,350	デュワーズ 12 年 Dewar's 12 years	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

¥ 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 10 years, Maple syrup, Angostura Bitter)



エスプレッソ マティーニ

Espresso Martini

2,600

(Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Syrup)

プレミアム コスモポリタン

Premium Cosmopolitan

2,600

(Japanese Citrus Vodka, Grand Marnier, Cranberry Juice, Lemon Juice)

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.



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,
Yuzu, Lime, Grapefruit

Keio Plaza Hotel Monthly Special Cocktail



酢プリッツ

Fruit Vinegar Spritz

¥ 1,900

(Japanese Amaro, Fruit Vinegar, Lemon Juice, Sugar Syrup, Champagne)

イタリアで愛されるカクテル「スプリッツ」をイメージして、
美と健康のフルーツビネガーをアクセントに
爽やかなシャンパンと合わせてラグジュアリーに仕上げたカクテル

Inspired by Italy's beloved Spritz, this luxurious cocktail combines refreshing
Champagne with a beauty-and-wellness fruit vinegar accent.

Cocktail

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 10 years, 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

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.



レーンフォレスト・アライ
アンス認証—人と自然に
より良い未来。www.rain
forest-alliance.org/lang/ja

コロンビア オーガニックコーヒー (ホット)
Colombia Organic Coffee (Hot)

¥ 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,
レーンフォレスト・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。



ゲイシャコーヒー (アイス)
Geisha Coffee -HACIENDA COPEY-(Iced)

2,600

コーヒーの最高品種“ゲイシャ”のみを贅沢に使用して作り上げた
格別な味わい。
ネクタリンを思わせる風味と、蜂蜜のようななめらかな質感と甘さ
をお楽しみいただけます。

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) Caffè Latte (Iced/Hot)	1,550
豆乳カフェラテ (アイス／ホット) Soy Milk Caffè 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
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

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.



巨峰アイスティー
Iced Grape Tea

ーキャンディ紅茶と巨峰のマリアージュー
ーMerge of Kandy Black Tea and Grapeー

¥2,000

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。
渋みが少なく口当たりがまるやかな紅茶と巨峰の上品な香りと甘さの
マリアージュをお楽しみください。

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.

Japanese Tea

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

¥ 1,800

「味と香り」を追求し独自の製法で作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.



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!

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

フランス産チョコレートをブレンドしたクリームに、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るケーキ。

【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



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.

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, Caffè 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)

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

Shaved Ice Presented by a Bartender ～バーテンダーが贈る贅沢なかき氷～

【数量限定】 [Limited Servings Daily]

マンゴーのかき氷 Mango Shaved Ice

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で味わう
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。
Two Kinds of Fluffy Espuma (Mango and Yogurt) and Rum-Flavored Caramel
Syrup

※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 ￥4,000
<単品> Dessert only 2,900



桃とロイヤルミルクティーのかき氷 Peach and Royal Milk Tea Shaved Ice

桃の甘みとクリームチーズのまろやかなコク、そしてロイヤルミルクティーの
ふわふわな氷が織りなす贅沢な逸品。クランベリーを使った甘酸っぱい
「コスモポリタン風シロップ」をかけて味の変化をお楽しみくださいませ。
Two Kinds of Fluffy Espuma (Peach & Cream Cheese and Royal Milk Tea) and
Cranberry Syrup

<ドリンクセット> Served with coffee or tea ￥4,000
<単品> Dessert only 2,900



Dessert

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)

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.



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-Alcoholic Gin, Non-Alcoholic 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-Alcoholic White Wine, Non-Alcoholic Gin, Tonic Water, Rosemary)

1,900

Botanical Garden Spritzer

④ ZERO サングリア

(Non-Alcoholic White & Red Wine, Citrus Jam, Rosemary)

1,900

ZERO Sangria

⑤ スモーキー トリック

(Non-alcoholic 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

シーベリー スカッシュ
Seaberry Squash

¥ 1,900

「奇跡の果実」といわれるほど栄養価が高く、注目を集めているオーガニックフルーツ“シーベリー”のほどよい酸味とマンゴーやパッションフルーツのトロピカルな甘さが織りなすビタミンカラーの黄金ブレンドを爽快な飲み口のスカッシュに仕上げました

Renowned as a “miracle fruit” for its exceptional nutritional value, organic sea buckthorn brings a pleasant tartness that, combined with the tropical sweetness of mango and passion fruit, creates a vitamin-rich golden blend—finished as a bright, refreshing squash-style soda.

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

静岡県三ケ日
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

グアバジュース
Guava Juice

ピューレ状の果肉たっぷり、ほどよい甘み特徴のジュース

This juice is rich in pureed fruit pulp and has a moderate sweetness.

1,800