

Seasonal Fruit Drink & Cocktail



搾りたて りんごジュース -Soft Drink- FUJI Apple Juice

¥ 2,200

旬のふじりんごをまるごと搾った贅沢なジュース

アップルジンジャーエール -Soft Drink- Apple Ginger Ale

2,200

りんごの自然な甘さと自家製のジンジャーシロップのスパイスが香る
爽やかな味わい



林檎のサングリア -Cocktail- Apple Sangria

※アルコール度数約 4%

2,400

(Fresh Apple, White Wine, Green Apple Syrup)

りんご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

アップルシナモンハイボール -Cocktail- Apple Cinnamon High Ball

※アルコール度数約 9%

2,400

(Apple Brandy, Fresh Apple, Lemon Juice, Original Ginger Syrup, Cinnamon, Soda)

まるでアップルパイを頬張った瞬間のような至福のひとときを
楽しめるカクテル

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.

アレルギー特定原材料 8 品目および牛肉・豚肉・鶏肉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



牛肉
Beef



豚肉
Pork



鶏肉
Chicken

(GF) グルテンフリー：小麦を使用しておりません。No wheat/ gluten used.

(VF) ヴィーガンフレンドリー：動物性食品を使用しておりません。No animal-derived ingredients are used.

(V) ベジタリアン：肉、魚介類を使用しておりません。No meat, fish, or poultry is used. May contain dairy product and eggs.

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)

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.



【数量限定】 [Limited Servings Daily]

豚ロース肉のカツカレー

Deep-Fried Pork Cutlet Curry with Rice

¥ 2,850



【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)

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),
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

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



Beer

ザ・プレミアムモルツ（生ビール） The Premium Malt's (Draft Beer)	(Regular) (Pint)	¥ 1,850 2,600
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
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 メルシヤン 北信 シャルドネ（日本） Chateau Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan)	Glass Bottle	¥ 2,100 10,500
サンセール（フランス） Sancerre Blanc (France)	Glass Bottle	2,600 13,000
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



ボタニカル フレグランス

Botanical Fragrance

¥ 1,900

(Japanese Craft Gin, Bergamot Liqueur, Lemon Juice, Elderflower Syrup)

多様なボタニカル感じるクラフトジンをベースに、
香り高いベルガモットやエルダーフラワーのフレーバーを加え、
香しいアロマと爽やかなティストが安らぎと癒しを与えるカクテル

Based on a craft gin with a diverse botanical flavor, fragrant bergamot and elderflower flavors are added, and the fragrant aroma and refreshing taste of this cocktail will bring you peace and relaxation.

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.



ゲイシャコーヒー（ホット）

Geisha Coffee -JANSON- (Hot)

世界最高品種と称される「ゲイシャ種」中でも品質評価の高いパナマ産ゲイシャ 100%使用しております。ジャンソン農園は世界中のコーヒーのプロフェッショナルから愛されるブランドです。ジャスミンのような香り、柑橘を思わせる心地よい爽やかな酸味が特徴。



¥ 2,600

ブルーマウンテン No.1 コーヒー（ホット）

Blue Mountain Coffee (Hot)

最も品質が高く、厳しい基準をクリアした最高級の豆「ブルーマウンテン No.1」のみを使用。高貴な香りと、苦み、酸味、コクのバランスがとれた上質な味わい。



2,200



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（ホット）

Colombia Organic Coffee (Hot)

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。



1,800

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
Caffè Latte (Iced/Hot)	
豆乳カフェラテ（アイス／ホット）	1,550
Soy Milk Caffè 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)	
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）	1,800
Yuzu & Earl Grey Tea (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.

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

¥ 1,900

自家製のジンジャーシロップにライムとソーダ合わせた
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)

1,900

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.

Recommended Drink



メープルアップルティー (ホット)

Maple Apple Tea (Hot)

¥2,000

口当たりがまろやかなキャンディ紅茶に、りんごとメープルシロップの上品な
香りが漂うフルーツティー

A smooth candy tea with a fruit tea flavored with the elegant aroma of apple and maple syrup.



さつまいもラテ (ホット)

Sweet Potato Latte (Hot)

1,800

さつまいもの優しい甘さとミルクのコクが口いっぱいに広がる濃厚なラテ

A rich, velvety latte in which the gentle sweetness of sweet potato and the creaminess of milk fill your palate.

抹茶ラテ (ホット)
Matcha Latte (Hot)

濃厚な甘さとほんのりビターな味わいがくせになる一杯
A richly sweet and slightly bitter taste that will become addictive.

1,800

ココア & バナナミルク
Cocoa & Banana Milk

「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."

1,800



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!

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.



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)

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.

【数量限定】 [Limited Servings Daily]

抹茶とマロンのかき氷
Matcha & Chestnut Shaved Ice



ふわりと広がる抹茶の香りにまろやかな和栗の甘みのクリームと
2種類のエスプーマが織りなす贅沢なかき氷。
塩キャラメルクリームや別添えのエスプレッソシロップで
一口ごとに変わる味わいの変化をお楽しみください。

A luxurious shaved ice featuring the delicate aroma of matcha, a velvety cream of Japanese chestnut, and two kinds of espuma. Enjoy the changing flavors with every bite—accented by salted caramel cream and a separately served espresso syrup.



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

Dessert

エトワール・ド・フリュイ ～果実の星～
Étoile de Fruits



梨・柿・りんご・ぶどうなど季節のフルーツと、滑らかなさつまいもクリームや
ほくほくの栗の甘露煮 など秋の味覚をふんだんに使用した贅沢なパフェ。
A luxurious parfait made with seasonal fruits such as pears, persimmons, apples,
and grapes, as well as autumn flavors such as smooth sweet potato cream and
fluffy candied chestnuts.



<ドリンクセット> 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



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)



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
ZERO Negroni

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

1,900

④ ZERO サングリア
ZERO Sangria

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

1,900

⑤ スモーキー トリック
Smoky Trick

(Non-alcoholic 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

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やか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

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

ミックスジュース
Mix Juice

バナナ、パイナップル、りんご、桃、パッションフルーツの 5 種類の
フルーツをぎゅっと凝縮した果汁 100% のジュース

100% juice made from a concentrated blend of five fruits: banana, pineapple, apple, peach, and passion fruit.

1,900