

Seasonal Fruit Drink & Cocktail



あまおうジュース -Soft Drink-
AMAO Strawberry Juice ¥2,900
あまおうの濃厚な甘みをたっぷり感じる贅沢なジュース

贅沢いちごミルク -Soft Drink-
Luxury Strawberry Milk 2,800
あまおうをふんだんに使用した甘酸っぱいリッチなデザートドリンク



いちごのシャンパンカクテル -Cocktail-

アルコール度数約9%

Strawberry Champagne Cocktail 3,200
(Strawberry, Champagne, Strawberry Liqueur, Syrup)
あまおうとシャンパンの優雅なマリージュ

ストロベリーマルガリータ -Cocktail-

アルコール度数約18%

PATRÓN Strawberry Margarita 3,400
(Strawberry, PATRÓN Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Syrup)
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」に甘酸っぱいいちごを合わせた至福の一杯

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。

Eight specified allergenic ingredients and beef, pork, chicken are listed in the menu.



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15%のサービス料・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。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

¥2,950

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・ホテルブレンドティー・アールグレイティー (Iced/Hot)

Blended Coffee (Iced/Hot), American Coffee, Espresso, Hotel Blend Tea, Earl Grey Tea (Iced/Hot)



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 (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



シーフードスパゲッティ “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



ミートソーススパゲッティ “ボロネーゼ”

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		¥1,850
	Pint		2,600
東京ブルース セッションエール TOKYO BLUES Session Ale	Regular		1,850
	Pint		2,600
	Large		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			
ローラン ペリエ ラ キュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée	Glass		¥2,700
	Bottle		17,000

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
サンセール (フランス) Sancerre Blanc (France)	Glass		2,600
	Bottle		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		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 -second 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			
瀬祭 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」瀬祭のスタンダード。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

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	バラントイン 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

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PPER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

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 10 years, Maple syrup, Angostura Bitter)

2,600



エスプレッソ マティーニ

Espresso Martini

(Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Syrup)

2,600

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

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

KI NO BI 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, Orris Root, Licorice, Chamomile, Lemon, Orange, Yuzu, Lime, Grapefruit

Keio Plaza Hotel Monthly Special Cocktail



ユキ ベリー

Yuki-Berry

¥1,900

(Apple Brandy, Strawberry, Cassis Liqueur, Espresso, Strawberry Syrup, Cream)

フルーツを囲む聖夜のパーティー。降り積む雪が街を白に変える。
集う笑顔に願いを重ねて、新しい一年の幸せを祈ります。

A Christmas Eve party surrounded by fruit. Falling snow turns the town white.
We share our wishes with the smiling faces of the people gathered,
and pray for happiness in the new year.

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



ゲイシャコーヒー (ホット)

Geisha Coffee -JANSON- (Hot)



¥2,600

世界最高品種と称される「ゲイシャ種」その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。

ブルーマウンテンNo.1コーヒー (ホット)

Blue Mountain Coffee (Hot)



2,200

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。



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。

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
ダージリンセカンドフラッシュ バラスン農園 (ホット)	Darjeeling Second Flush (Hot)	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>

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.

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やかな一杯

A refreshing drink made with homemade ginger syrup, lime and soda.



自家製チャイティー（ホット）

Original Chai Tea (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



自家製トロピカルミックスジュース

Original Tropical Mix Juice

(Mango, Passion Fruit, Pineapple, Banana, Cream, Syrup)

¥2,200

マンゴー、パッションフルーツ、パイナップル、バナナの

4種類のフルーツをクリームと合わせたミルクィなオリジナルジュース

自家製シトラス・ルビーミックスジュース

Original Citrus Ruby Mix Juice

(Red Grapefruit, Cranberry, White Grape, Orange, Syrup)

2,200

レッドグレープフルーツ、クランベリー、白ぶどう、オレンジなどを
ブレンドしたさっぱりとしたオリジナルジュース



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.

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!"



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 (V)

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

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

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
カプチーノ・カフェラテ (Iced/Hot)・カフェオレ (Iced/Hot)
ホテルブレンドティー・アールグレイ (Iced/Hot)

Blended Coffee (Iced/Hot), American Coffee, Espresso
Cappuccino, Caffè Latte (Iced/Hot), Café au Lait (Iced/Hot)
Hotel Blend Tea, Earl Grey Tea (Iced/Hot)

数量限定 | Limited Servings Daily

とろけるショコラフォンデュ
Melting Chocolate Fondue



世界のトップパティシエに愛用されるフランス産最高級チョコレート「シヴァララクト」や国産いちごをはじめとする厳選した食材を使用。優しい甘さが心と体を癒す、冬にピッタリなデザートに仕上げました。

Made with carefully selected ingredients including "Jivara Lacté", the finest French chocolate loved by the world's top pastry chefs, and domestically grown strawberries, this gentle sweetness will soothe your body and mind, making it the perfect winter dessert.

ドリンクセット Served with Coffee or Tea ¥4,000
単品 Dessert only 2,900



ほうじ茶ムースのホワイトパフェ
Hojicha Mousse White Parfait



ほうじ茶の香ばしい香りのムースに、爽やかな柑橘のジュレやクリーム、自家製ホワイトチョコのアイスをトッピングした和と洋を組み合わせたパフェ。クレープ生地を薄く焼き、細かく砕いたフィアンティースや、ザクザク食感のクランブルなど色々な表情を楽しめます。

This parfait combines Japanese and Western flavors, with a fragrant roasted green tea mousse topped with refreshing citrus jelly and cream, and homemade white chocolate ice cream. The crepe dough is baked thinly and topped with finely crushed feuillantine and crunchy crumbles, allowing you to enjoy a variety of different textures.

※ご提供までに15分程お時間を頂戴致します。
※Please allow approximately 15 minutes for your meal to be served.

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



好きな飲み物を選び、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
ホテルブレンドティー・アールグレイ (Iced/Hot)

Blended Coffee (Iced/Hot), American Coffee, Espresso
Hotel Blend Tea, Earl Grey Tea (Iced/Hot)



① ニューインパクト

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

¥1,700



Keio Plaza Hotel
SDGs

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.

1,900

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.

2,000