

Seasonal Drink & Cocktail



さくらオレ (アイス/ホット) -Soft Drink-

SAKURA au Lait (Iced/Hot)

¥2,000

春の雲のようにふわふわなクリームで桜の香りを閉じ込めた優しい味わい



さくらモヒート -Cocktail-

アルコール度数約8%

SAKURA Mojito

2,800

(SAKURA Liqueur, Plum Wine, Syrup, Lemon Juice, Soda, Mint)

ミントの爽快な香りと桜の優しい余韻を感じる一杯

さくらベリーニ -Cocktail-

アルコール度数約8%

SAKURA Bellini

2,800

(Sparkling Wine, SAKURA Puree, Peach Juice, Syrup)

イタリア生まれのカクテル「ベリーニ」と日本の春を象徴する桜が織りなす季節のカクテル

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。

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)

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)

記載の料金はすべて15%のサービス料、税金を含みます。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。

All prices include 15% service charge and consumption tax. Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.



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.

3,900

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

5,400



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)	Regular	¥1,850
The Premium Malt's (Draft Beer)	Pint	2,600
東京ブルース セッションエール	Regular	1,850
TOKYO BLUES Session Ale	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	Glass	¥2,700
Laurent-Perrier La Cuvée	Bottle	17,000

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
サンセール (フランス)	Glass	2,800
Sancerre Blanc (France)	Bottle	14,000
シャブリ プルミエ クリュ フルショーム (フランス)	Glass	3,600
Chablis 1er cru Fourchaume (France)	Bottle	18,000

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	¥2,600
Crozes-Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO (France)	Bottle	13,000
レ フィエフ ド ラグランジュ (フランス)	Glass	3,200
Les Fiefs de Lagrange -second vin de Ch. Lagrange- (France)	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)	Glass	4,200
Domini Veneti Amarone della Valpolicella Classico (Italy)	Bottle	21,000

Japanese Sake & Cocktail

瀬祭 純米大吟醸45	Glass (180ml)	¥2,500
Dassai 45	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.



瀬祭クーラー

Dassai Cooler

(Japanese Sake Dassai, Yuzu Liqueur, Lemon Syrup, Soda)

2,800

瀬祭カイピロスカ

Dassai Caipiroska

(Japanese Sake Dassai, Plum Wine, Lemon Syrup, Lime, Sugar Syrup)

2,800

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

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。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。

All prices include 15% service charge and consumption tax. Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

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)	2,700

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.



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

Japanese Craft Gin Cocktail



自家製レモンサワー
Original Lemon Sour ¥2,700

(Japanese Craft Gin, Original Lemon Cordial, Lemon Juice, Soda)

クラフトジン「ROKU」と自家製レモンコーディアルの柔らかな酸味が奏でる
ここでしか飲めないプレミアムなレモンサワー

桜香る ジントニック
SAKURA Gin Tonic 2,800

(Japanese Craft Gin, Tonic Water, SAKURA Bitter)

「ROKU」のボタニカルにも使われている桜の繊細な香りと
トニックウォーターの心地よい苦味を感じるカクテル

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

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)

Keio Plaza Hotel Monthly Special Cocktail



プラザ ヘリテージ
PLAZA HERITAGE ¥1,900

(Japanese Craft Gin, Parfait Amour Liqueur,
Passionfruits Liqueur, Lemon Juice, Japanese Amaro)

京王プラザホテルにうけつがれるホスピタリティーをイメージし、和のおもてなしを
込めた日本のクラフトジンをベースに情熱をパッションフルーツ、
お客様への感謝を”愛のリキュール”パルフェタムールで表現しました。
さらに心身を静かに解きほぐす薬草酒を重ね、やさしいあじわいに
仕上げた一杯をお楽しみください。

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 モヒート
Bacardi Mojito (Bacardi 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。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。

All prices include 15% service charge and consumption tax. Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.



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」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
カフェモカ (ホット)	Café Mocha (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
ダーズ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レープ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



ブラッドオレンジアイステイー

Iced Blood Orange Tea

2,000

太陽の恵みをたっぷり浴びたブラッドオレンジと世界三大茶葉「キームン」の

まろやかな味わいにローズマリーの香りを加えて仕上げたボタニカルアイステイー



アイス抹茶オレ

Iced Matcha au Lait

2,000

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

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!"



記載の料金はすべて15%のサービス料、税金を含みます。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。

All prices include 15% service charge and consumption tax. Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

期間限定おすすめケーキセット



いちごロールケーキセット (V)

Strawberry Swiss Roll Set

¥2,900

村田農園の艶やかで張りのある果肉が特徴のいちごをふわふわ生地のスポンジで丁寧に包み込みました。至福のいちごスイーツをご堪能下さい。

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)

Dessert

パルフェ・オ・フレーズ - 苺の和風パフェ-



Parfait aux Fraises

和×洋をテーマに、一つで様々な味わいが楽しめる、苺尽くしの欲張りパフェ。
ミルフィーユやブランマンジェで洋を、苺大福をイメージした求肥やあんこのトッピングで和を表現。
チョコレートやクリームで華やかに仕上げました。

A strawberry-filled parfait with a Japanese x Western theme, allowing you to enjoy a variety of flavors in one. The mille-feuille and blancmange give it a Western feel, while the toppings of GYUHI and red bean paste, inspired by strawberry DAIFUKU, give it a Japanese feel. Finished off with a gorgeous touch of chocolate and cream.

※11:00以降のご提供となります。 ※Will be served from 11:00 a.m.
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
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)

Mocktail Non-Alcoholic Cocktail



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 サンテリア

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.

あまおうジュース

AMAO Strawberry Juice

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

A luxurious juice that lets you fully enjoy the rich sweetness of Amaou strawberries

2,900

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

記載の料金はすべて15%のサービス料、税金を含みます。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。

All prices include 15% service charge and consumption tax. Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.