

京王プラザホテルセレクション

Keio Plaza Hotel Private Brand Sake



福島県 喜多方市 大和川酒造

純米大吟醸 かがり

Junmai-Daiginjo KAGARI

喜多方産 減農薬化学肥料米を使用。

料理の素材を引き立てる

穏やかで滑らかな仕上がりになりました。

冷酒はもちろん、常温～ぬる燗でも、
上品な米の旨みをお楽しみいただけます。

Flavor: soft, mild and smooth

ボトル 720ml ¥11,500

一合 180ml 3,000

●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または紙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 environmentally friendly straws.

おすすめ日本酒

Seasonal SAKE Recommendations

鯉川 純米吟醸 Beppin つや姫 うすにごり (山形)

ボトル 720ml ¥12,500

Koikawa Junmai-Ginjo "Semi-Cloudy" (Yamagata)

一合 180ml 3,200

穏やかな香り、スッキリとした旨味とキレの良い味わいの中辛口

AKABU 純米吟醸 (岩手)

ボトル 720ml ¥11,500

AKABU Junmai-Ginjo (Iwate)

一合 180ml 2,900

リンゴのような優しい果実の香り、まろやかな米の旨味が感じられる中辛口

澤乃井 純米吟醸 蒼天 (東京)

ボトル 720ml ¥10,300

Sawanoi Junmai-Ginjo SOUTEN (Tokyo)

一合 180ml 2,600

爽やかな香り、穏やかで優しい旨味が感じられる中辛口

初夏の利き酒セット

Special Tasting Set



上記3種類を冷酒にて飲み比べていただけます

three kinds of sake listed above, 60ml each

3種×60ml ¥3,000



獺祭 挑む (山口) — 限定1本の特別販売・事前予約制・優待対象外 —

DASSAI Ambition (Yamaguchi) (Limited quantity)

ボトル 720ml ¥500,000

酒瓶にチタンを採用。

お酒を冷凍保存することで、解凍後搾りたての新鮮な状態をお楽しみいただけます。冷凍商品につき解凍してからの提供となる為、事前予約制で承っております。



獺祭 磨き その先へ (山口)

DASSAI Beyond (Yamaguchi)

ボトル 720ml ¥105,000

獺祭の最高峰に位置する酒。

美しい香りと両立する味の複雑性・重層性と長い余韻が感じられます。

【純米大吟醸】 Junmai-Daiginjo

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 (山口)

ボトル 720ml ¥25,000

DASSAI 23 (Yamaguchi)

一合 180ml 6,300

獺祭 純米大吟醸 45 (山口)

ボトル 720ml 9,500

DASSAI 45 (Yamaguchi)

一合 180ml 2,500

【スパークリング】 Sparkling

獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング (山口)

ボトル 180ml ¥2,600

DASSAI NIGORI Sparkling 45 (Yamaguchi)

【梅酒】 Plum Wine

獺祭 梅酒 純米大吟醸磨き二割三分仕込み (山口)

グラス 60ml ¥3,800

DASSAI Umeshu (Yamaguchi)

●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または紙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 environmentally friendly straws.

日本酒 Sake

【純米大吟醸】 Junmai-Daiginjo

天狗舞 山麴 生 (石川) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml ￥65,000
Tengumai Yamahai (Ishikawa) 芳醇・なめらか

黒龍 火いら寿 生 (福井) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 50,000
Kokuryu Hiirazu (Fukui) まろやか・なめらか

磯自慢 雄町40 (静岡) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 40,000
Isojiman Omachi40 (Shizuoka) まろやか・なめらか

義侠 慶 (愛知) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 34,500
Gikyo Yorokobi (Aichi) まろやか・なめらか

開運 (静岡) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 23,600
Kaiun (Shizuoka) 爽快・キレ良し 一合 180ml 6,000

久保田 萬寿 (新潟) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 23,600
Kubota Manjyu (Niigata) 淡麗・やわらか 一合 180ml 6,000

【大吟醸】 Daiginjo

黒龍 (福井) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 19,000
Kokuryu (Fukui) 淡麗・ふくやか 一合 180ml 4,800

氷室 生酒 (岐阜) Sweet |-----| Dry ボトル 720ml 14,200
Himuro (Gifu) 華やか・まろやか 一合 180ml 3,600

日本酒 Sake

【純米吟醸】 Junmai-Ginjo

金婚 江戸酒王子(東京)
Kinkon Edo Sakeoji (Tokyo)



ボトル 720ml ¥14,300
一合 180ml 3,600

メ張鶴 純(新潟)
Shimeharitsuru Jun (Niigata)



一合 180ml 2,400

松の司 楽(滋賀)
Matsunotsukasa Raku (Shiga)



一合 180ml 2,200

石鎚(愛媛)
Ishizuchi (Ehime)



一合 180ml 2,200

乾坤一(宮城)
Kenkonichi (Miyagi)



一合 180ml 2,000

真澄 辛口生一本(長野)
Masumi (Nagano)



一合 180ml 1,900

●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または紙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 environmentally friendly straws.

日本酒 Sake

【純米】 Junmai

超王祿 無濾過本生（島根）

Ouroku (Shimane)

Sweet Dry



ボトル 720ml ￥13,800

一合 180ml 3,500

惣嘗

生酛仕込み 特別純米（栃木）

Sohomare (Tochigi)

Sweet Dry



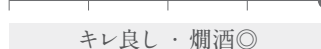
ボトル 720ml 11,600

一合 180ml 3,000

米鶴 超辛純米（山形）

Yonetsuru (Yamagata)

Sweet Dry



ボトル 720ml 8,500

一合 180ml 2,200

十右衛門

純米無濾過（東京）

Juemon (Tokyo)

Sweet Dry



一合 180ml 2,600

奈良萬

中垂れ 無濾過生原酒（福島）

Naraman (Fukushima)

Sweet Dry



一合 180ml 2,000

酌右衛門（岩手）

Yoemon (Iwate)

Sweet Dry

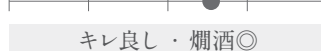


一合 180ml 2,000

大七 生酛（福島）

Daishichi (Fukushima)

Sweet Dry



一合 180ml 1,900

日本酒 Sake

【純米】 Junmai

鶴齢 雪男 純米 (新潟)
Kakurei Yukiotoko (Niigata)



一合 180ml ¥2,100

鍋島 特別純米 (佐賀)
Nabeshima (Saga)



一合 180ml 1,900

奥播磨 山廃純米 (兵庫)
Okuharima (Hyogo)



一合 180ml 1,800

久礼 (高知)
Kure (Kochi)



一合 180ml 1,800

会津娘 (福島)
Aizumusume (Fukushima)



一合 180ml 1,700

竹鶴 (広島)
Taketsuru (Hiroshima)



一合 180ml 1,700

●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または紙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 environmentally friendly straws.

日本酒 Sake

【本醸造】 Honjozo

立山 特別本醸造（富山）
Tateyama (Toyama)



一合 180ml

¥1,800

淡麗・軽快

喜久酔 特別本醸造（静岡）
Kikuyoi (Shizuoka)



一合 180ml

1,700

穏やか・旨辛

鍋島 特別本醸造（佐賀）
Nabeshima (Saga)



一合 180ml

1,700

穏やか・旨口

澤乃井 本醸造大辛口（東京）
Sawanoi (Tokyo)



一合 180ml

1,600

爽快・スッキリ

【にごり酒】 Nigorizake

花垣 純米にごり酒（福井）
Hanagaki (Fukui)



一合 180ml

1,900

なめらか・サッパリ

【長期熟成古酒】 Aged Sake

神亀 大古酒（埼玉）
Shinkame Daikoshu
vintage 1983 (Saitama)



60ml

2,400

重厚・ドライ

金婚 貴醸酒（東京）
Kinkon Kijoshu (Tokyo)



60ml

1,900

濃厚・スッキリ

ビール Beer

サントリー ザ・プレミアムモルツ (生ビール) ￥1,750
Suntory The Premium Malt's Draft

アサヒ スーパードライ (中瓶) 1,750
Asahi Super Dry Bottle 500ml

ウイスキー Whisky

ニッカ 竹鶴 ピュアモルト 30ml ￥2,450 700ml ￥39,000
Nikka TAKETSURU Pure Malt

サントリー 碧 -AO- 30ml 2,000 700ml 36,000
Suntory World Whisky -AO-

シーバス リーガル 12年 30ml 1,650 700ml 26,000
Chivas Regal 12years

焼酎 Shochu

芋 佐藤 黒 (鹿児島) 60ml ￥1,400 720ml ￥14,000
Satoh Black (Kagoshima)

紫尾の露 (鹿児島) 60ml 1,300 900ml 15,000
Shibinotsuyu (Kagoshima)

麦 吉四六 (大分) 60ml 1,400 720ml 14,000
Kitchomu (Oita)

天草 (熊本) 60ml 1,400 720ml 14,000
Amakusa (Kumamoto)

●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または紙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 environmentally friendly straws.

カクテル&リキュール Cocktails&Liqueur

和風ジントニック サントリージャパニーズクラフトジンROKU<六> ￥1,600
Gin & Tonic -The Japanese Craft ROKU Suntory GIN

かぼすのリキュール 滋賀県・波乃音酒造「かぼスッキリ」 1,400
Japanese Lime Flavored Liqueur

雑賀 梅清酒 1,400
Plum Wine

レモンサワー 1,400
Lemon Sour Cocktail

桃のお酒 1,100
Peach Flavored Liqueur

かぼすポワール 1,600
Kabosu Poiré
- Japanese lime flavored liqueur, white wine, pear juice -
かぼすリキュール、白ワイン、洋梨ジュースを合わせた和風カクテル
爽やかな酸味とフルーティーな甘みが絶妙な一杯

シャンパン&スパークリングワイン Champagne & Sparkling Wine

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

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル 19,000
Moët et Chandon Brut Impérial

サンテロ ピノ シャルドネ スプマンテ 200ml 2,700
Santero Pino Chardonnay Spumante

白ワイン White Wine

	グラス Glass	ボトル Bottle
シャトー クシュロワ ブラン (フランス・ボルドー) Château Coucheroy Blanc (France/Bordeaux)	¥2,000	¥10,000
シャブリ プルミエ クリュ フルショーム (フランス・ブルゴーニュ) Chablis 1er cru Fourchaume (France/Bourgogne)	1/2	17,000 9,000
プリンチベッサ ガヴィア ガヴィ (イタリア・ピエモンテ) Principessa Gavia Gavi (Italy/Piemonte)		9,000
グランポレール 安曇野池田ソーヴィニヨン ブラン (日本・長野) Grande Polaire AZUMINOIKEDA Sauvignon Blanc (Japan/Nagano Pref.)		14,000
シャトー メルシャン 北信 シャルドネ (日本・長野) Château Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan/Nagano Pref.)		10,500

赤ワイン Red Wine

	グラス Glass	ボトル Bottle
クロ アンリ エステート ピノ ノワール (ニュージーランド) Clos Henri Estate Pinot Noir (New Zealand)	¥2,200	¥11,000
シャトー ベルナトー (フランス・ボルドー) Château Bernateau (France/Bordeaux)		16,000
バローロ (イタリア・ピエモンテ) Barolo (Italy/Piemonte)		20,000
キャンティ スペリオール (イタリア・トスカーナ) Chianti Superiore (Italy/Toscana)		9,000
シャトー メルシャン 長野 メルロー (日本・長野) Château Mercian NAGANO Merlot (Japan/Nagano Pref.)		11,500
サントリー フロム ファーム マスカット ベリー A (日本・山梨) Suntory From Farm Muscat Bailey A (Japan/Yamanashi Pref.)		8,500

●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または紙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 environmentally friendly straws.

ウェルネスドリンク& ノンアルコールカクテル

Wellness drinks & Non-alcoholic cocktails

シャルドネ酢カッシュ

¥1,200

Chardonnay vinegar squash

- apple vinegar chardonnay grape refresh, pear juice, soda -

りんご酢仕立てのシャルドネ酢・洋梨ジュース・ソーダ

愛媛みかん酢ソーダ

1,100

Mandarin orange vinegar with soda

- apple vinegar mandarin orange refresh, soda -

りんご酢仕立てのみかん酢・ソーダ

瀬祭の発酵技術から生まれた 新生炭酸水 250ml

1,100

DASSAI DEX Sparkling water

柚子ソーダ

900

Yuzu Citron Syrup with Soda



ソフトドリンク Soft Drinks

サントリー オールフリー（ノンアルコールビール） ￥1,400
Suntory All-Free non-alcoholic beer

コカ・コーラ または コカ・コーラ ゼロ 1,100
Coca-Cola or Coca-Cola ZERO

ジンジャーエール 1,100
Ginger Ale

ペリエ 330ml 1,000
Perrier sparkling mineral water

龍泉洞の水 500ml 900
Japanese mineral water

烏龍茶 850
Oolong Tea

ジュース 林檎・洋梨・白桃・みかん 850
Chilled Juice apple, pear, white peach or mandarin

紅茶 または コーヒー 900
Tea or Coffee

●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または紙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 environmentally friendly straws.