

# In-Room Dining

ダイヤル2へご用命ください  
To order, please press the "2" button on your room phone

- 記載金額は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。
- 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. ●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.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。 Eight specified allergenic ingredients are listed in the menu.



## ご朝食 Breakfast

7:00a.m.-11:00a.m.

和朝食のみ Japanese Style Breakfast

last order 10:00a.m.

### アメリカンブレックファスト

American Breakfast



¥4,700



#### チルドジュース

1点お選びください Choice of chilled juice

オレンジ/グレープフルーツ/アップル/野菜/トマト  
orange/grapefruit/apple/vegetable/tomato

#### エッグディッシュ、ミート、温野菜添え

Egg dish with bacon, sausages, ham, vegetables  
玉子料理、ベーコン、ソーセージ、ハム、温野菜

玉子の調理法をお選びください Choice of egg dish

フライ/スクランブル/プレーンオムレツ/ボイルドエッグ  
fried/scrambled/plain omelet/boiled

サラダ  
Salad

ヨーグルト  
Plain yogurt

ベーカリーバスケット  
Bakery basket

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

### 和朝食

Japanese Style Breakfast



¥4,700



※和食「かがり」で調理しております。

和食  
かがり

小鉢五種  
Side dish

サラダ  
Salad

焼き魚  
Grilled fish

蒸し物  
Steamed dish

煮物  
Braised dish

佐賀海苔  
Nori seaweed

御飯  
Steamed rice

味噌汁  
Miso soup

香の物  
Pickled vegetables

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

## 玉子料理 Eggs & Omelets

### 玉子料理

フライ/スクランブル/プレーンオムレツ/ポイルドエッグ/ポーチ

Eggs:

fried / scrambled / plain omelet /  
boiled / poached



¥1,750

### 玉子料理 ミート添え

Your choice of egg dish  
with bacon, sausages, ham, vegetables



2,150

### ハムオムレツ

Ham omelet



2,000

### チーズオムレツ

Cheese omelet



2,000

### マッシュルームオムレツ

Mushroom omelet



2,000

## 肉料理 Meat Dish

### モーニングステーキ

Beef steak  
with fried egg, french fries, vegetables



¥3,300

## シリアル&ヨーグルト Cereals & Yogurt

### シリアル コーンフレーク

Cereal : Corn flakes

¥1,000



### プレーンヨーグルト

Plain yogurt

900



### プレーンヨーグルト ミックスベリー添え

Plain yogurt with mixed berries

1,150



## ブレッド Breakfast Breads & Sandwich

### ベーカリーバスケット

Bakery basket

¥1,000



### ミックスサンド

—ハム、チーズ、トマト、レタス—

Mixed sandwich

ham, cheese, tomato, lettuce

2,500



### お料理と一緒に Morning Sip Special

モーニングセットコーヒー または 紅茶

Morning Coffee or Tea

¥500

※上記お食事(玉子料理、肉料理、シリアル、ヨーグルト、サンドウィッチ、ブレッド)をご注文のお客様のみのご提供となります。

※ご提供は朝食時間(7:00~11:00)に限らせて頂きます。

Note : This morning coffee or tea discount deal is offered in conjunction with above listed menu items(egg dishes/steak/cereal/yogurt/bakery basket/sandwich) Available : 7:00 a.m.-11:00 a.m.

# In-Room Dining

ダイヤル2へご用命ください  
To order, please press the "2" button on your room phone

●記載金額は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。  
●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. ●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.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。 Eight specified allergenic ingredients 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

## ルームサービスおすすめメニュー Chef's Recommended

和食  
かきり

5:00p.m. - last order 9:00p.m.



### 炙り穴子重膳 冷菜、味噌汁、香の物付き

Grilled *Anago* (conger eel) on rice  
served with cold appetizers,  
miso soup, Japanese pickles



¥4,000



獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 ボトル300ml  
DASSAI 39 300ml Bottle  
Yamada-Nishiki rice polished down to  
39% of the original grain size ¥4,750

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 ボトル180ml  
DASSAI 39 180ml Bottle  
Yamada-Nishiki rice polished down to  
39% of the original grain size 3,200

#### おすすめフードペアリング

炙り穴子重膳をより一層楽しむためにぴったりな  
純米大吟醸“獺祭”

華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる  
バランス良いきれいな甘みと飲み込んだ後の長い余韻が特徴

#### Recommended pairing :

A perfect complement to enhance your dining experience.

#### Tasting note :

Providing a luscious and juicy character  
with a nectar like sweetness on the palate,  
followed by a long bright finale.

# ご昼食・ご夕食 Lunch & Dinner

11:00 a.m.-10:00 p.m. last order 9:00 p.m.

## 前菜・サラダ Appetizer & Salad

生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ  
Caesar salad  
🌾🍷🥛 ¥2,200

サラダ グルマンド “美食家のサラダ”  
赤ワインヴィネガードレッシング  
— 自家製ジャンボン ブラン・鴨肉のコンフィ・パテ ド カンパーニュ —  
Salad gourmand with red wine vinegar dressing  
homemade jambon blanc, duck confit,  
pâté de champagne  
🍷🌾🥛 3,150

モッツアレラ・ブッファラと  
フルーツトマトのカプレーゼ  
Caprese salad  
buffalo mozzarella, fruits tomato  
🥛 2,950

## パスタ Pasta

### 今月のおすすめパスタ Monthly special

釜揚げしらすと春野菜のアーリオ・オーリオ リングイネ  
Linguine aglio e olio with boiled whitebait  
and spring vegetables — canola florets, cabbage,  
bamboo shoots, onions  
🌾🌾 ¥2,500

ミートソーススパゲティ “ボロネーゼ”  
Spaghetti with bolognese sauce  
🌾🥛 ¥2,700

シーフードスパゲティ “マーレビアンコ”  
— アサリ・ムール貝・小ヤリイカ・海老 —  
Spaghetti “Mare bianco”  
clam, mussels, squid, shrimp  
🌾🌾🥛 3,100

小海老とブロッコリーのクリームソーススパゲティ  
アンチョビ風味  
Spaghetti cream sauce with broccoli, shrimp, anchovy  
🌾🌾🥛 3,000

## スープ Soup

コーンポタージュ  
Corn potage  
🌾🥛 ¥1,300

オニオングラタンスープ  
French onion soup au gratin  
🌾🍷🥛 1,670

## サンドウィッチ・スナック Sandwich & Snack

クラブハウスサンドウィッチ  
— トマト・レタス・ベーコン・チキンハム・玉子 —  
Club house sandwich with pickles  
tomato, lettuce, bacon, chicken ham, egg  
🌾🍷🥛 ¥2,800

ミックスサンドウィッチ  
— ハム・チーズ・トマト・レタス —  
Mixed sandwich with pickles  
ham, cheese, tomato, lettuce  
🌾🍷🥛 2,500



グラハムブレッドサンドウィッチ  
— アボカド・トマト・キュウリ・オニオン・  
アルファルファ・タルタルソース —  
Graham bread sandwich with pickles  
avocado, tomato, cucumber,  
onion, alfalfa, tartar sauce  
🌾🍷🥛 2,650




フライドチキン&フレンチフライ  
Fried chicken and French fries  
🌾🍷🥛 2,650




フレンチフライ  
French fries  
1,600



ヨーロッパチーズの盛り合わせプレート  
Assortment of cheese  
🌾🥛 2,500


## メインディッシュ Main Dish



シーフードのパナシェ ブールブランソース  
— 白身魚・ホタテ・海老 —  
Sautéed white fish, scallop, shrimp  
with French butter sauce  
  ¥3,300

海老フライタルタルソース添え  
Deep-fried prawns with tartare sauce  
   3,700





京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ  
マッシュルームソース  
Homemade hamburg steak with mushroom sauce  
   3,700




牛フィレステーキのグリル (100g)  
デミグラスソース  
Grilled beef fillet steak with demi-glace sauce  
  4,800

牛サーロインステーキのグリル (180g)  
赤ワインソース又はメートル・ドテル・バター  
Grilled beef sirloin steak with  
red wine sauce or maitre d'hotel butter  
 4,800





国産鶏もも肉の照り焼き  
Chicken teriyaki  
  3,200

お料理と一緒に with your choice of meal

和食セット (ごはん・味噌汁・サラダ・香の物)  
Japanese set  
rice, miso soup, salad,  
Japanese pickled vegetable  
    ¥1,100


洋食セット (スープ・サラダ・パン または ライス)  
Western set  
soup, salad, bread or rice  
   1,100




## 丼物 Rice Bowl

数量限定  
牛リブロースのステーキ丼  
味噌汁、香の物付  
Prime rib steak over rice  
with miso soup and Japanese pickles  
    ¥3,800

国産鶏ももの照り焼き丼 温玉のせ  
味噌汁、香の物付  
Chicken teriyaki over rice with soft-  
boiled egg, miso soup, Japanese pickles  
     3,500




## カレー・ピラフ Curry & Pilaf


京王プラザホテル 伝統のビーフカレー  
Keio Plaza Hotel's signature beef curry with rice  
  ¥2,900

豚ロース肉のカツカレー  
Deep-fried pork cutlet curry with rice  
   3,050

インドネシア風ピラフ “ナシゴレン”  
Nasi goreng—Indonesian fried rice  
     2,800

## デザート Dessert

京王プラザホテル オリジナル  
“マロンシャンティ”  
Vanilla ice cream covered with  
chestnut cream and whipped cream  
   ¥1,900

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 with orange jelly served with fruits  
 1,900

フルーツプレート  
Assorted fruits 3,000

---

---

## ご夕食限定メニュー Dinner Only Menu

---

---

### 和食 かがり Japanese Restaurant KAGARI

5:00p.m. - last order 9:00p.m.

炙り穴子重膳  
冷菜、味噌汁、香の物付き

Grilled *Anago* (conger eel) on rice served with  
cold appetizers, miso soup, Japanese pickles



¥4,000

### 中国料理 南園 Chinese Restaurant NANEN

5:00p.m. - last order 8:45p.m.

五目入り焼きそば  
Fried noodles with chop suey



¥2,900

五目入りチャーハン  
Fried rice with chop suey



2,900

### 銀座 久兵衛 Sushi KYUBEI

5:00p.m. - last order 9:15p.m.

松 (10貫、巻物、味噌汁付き)

Sushi 10pc, roll, miso soup



¥8,500

特上 (12貫、巻物、味噌汁付き)

Sushi 12pc, roll, miso soup



13,000

久兵衛 (16貫、巻物、味噌汁付き)

Sushi 16pc, roll, miso soup



17,000

※わさび抜きや別添えを希望の方はオーダー時にお伝えください。  
※お届けから1時間以内にお召し上がりください。

If you would like the dish without wasabi or if you prefer to have wasabi  
served on the side, please let us know at the time of ordering.  
Please eat the dish within 1 hours.

# お飲み物 Beverages

7:00a.m.-10:00p.m. last order 9:30p.m.

## ワイン・ビール Wine & Beer

スパークリングワイン - オーストラリアー シャンドン ブリュット アンペリアル Glass of Sparkling Wine "Chandon Brut Imperial" (Australia)	¥1,600
グラスワイン - フランス ボルドー ミッシェル リンチ赤 または 白 Glass of Red or White wine "Mychel Rynch" (Bordeaux)	1,450
国産ビール (中瓶) Domestic Beer	500ml 1,650

## 日本酒・焼酎 Sake & Shochu

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 Japanese sake "DASSAI" Migaki39% Junmai-Daiginjo	Bottle 300ml 4,750
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 Japanese sake "DASSAI" Migaki39% Junmai-Daiginjo	Bottle 180ml 3,200
あさ開 純米酒 Japanese Sake	Bottle 300ml 2,400
焼酎(麦) 吉四六 Shochu wheat	Bottle 720ml 14,000

## ウイスキー Whisky

国産ウイスキー 響 ブレンダーズチョイス Hibiki Blender's Choice	Bottle 700ml 68,000
スコッチウイスキー シーバズリーガル12年 Chivas Regal 12y	Glass 1,650 Bottle 700ml 26,000

## ソフトドリンク Soft Drink

コーヒー (ホットはポットにてご提供いたします) Coffee (hot or iced) *hot coffee comes in a pot.	¥1,500
カフェオレ (ホット または アイス) Café au lait (hot or iced)	1,500
紅茶 (ホットはポットにてご提供いたします) Tea (hot or iced) *hot tea comes in a pot.	1,500
ミルク (ホット または アイス) Milk (hot or iced)	900
ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、野菜、トマト) Chilled juice (orange, grapefruits, apple, vegetable, tomato)	900
コココーラ または ジンジャーエール Coca-Cola or Ginger Ale	1,100
ウーロン茶 Oolong tea	1,000
ミネラルウォーター または ソーダ Small mineral water or Soda	450
ペリエ Perrier	330ml 1,000
ノンアルコールスパークリングワイン デュク デュ モンターシュ クラシック Glass of Non-alcoholic Sparkling Wine "Duc de Montagne Classic"	1,300

今月の  
ソムリエおすすめワイン  
Sommelier Selection

白ワイン White Wines

スクレ ド リュネス シャルドネ  
Secret de Lune's Chardonnay

自然な果実味とまろやかな酸味、  
ミネラル感を感じられるフルーティな辛口。  
クリスピーな樽のニュアンスもお楽しみいただけます。

Glass ¥1,300  
Bottle 750ml 6,500

赤ワイン Red Wines

スクレ ド リュネス ピノ ノワール  
Secret de Lune's Pinot Noir

チェリーのような甘く爽やかな香りとフレッシュな酸味。  
まろやかなタンニンが心地よく、フルーツをほおぼった  
ような自然な果実味をお楽しみください。

Glass ¥1,300  
Bottle 750ml 6,500

シャンパン Champagne

パイパー エドシック エッセンシエル  
バイ 京王プラザホテル

Piper-Heidsieck Essentiel  
by Keio Plaza Hotel 750ml ¥16,000

スパークリングワイン Sparkling Wines

シャンドン ブリュット アンペリアル  
Chandon Brut Imperial 750ml ¥9,000

バロン ダリニャック ブリュット ブラン ドゥ ブラン  
Baron d'Arignac Brut  
Blanc de Blanc 750ml 6,500

ヴィッラ サンディ ロザート  
Villa Sandi Rosato 750ml 6,500

白ワイン White Wines

ピノ・グリージョ  
Pinot Grigio ¥10,500

ピエール リュルトン ボルドー ブラン  
Pierre Lurton Bordeaux Blanc 8,500

レイクフィールド シャルドネ  
Lakefield Chardonnay 6,000

ボルゴ サンレオ ビアンコ  
Borgo Sanleo Bianco 6,000

赤ワイン Red Wines

シャトー メール オプティマ  
Château Meyre Optima ¥10,500

ピエール リュルトン ボルドー ルージュ  
Pierre Lurton Bordeaux Rouge 8,500

レイクフィールド シラズ  
Lakefield Shiraz 6,000

ボルゴ サンレオ ロッソ  
Borgo Sanleo Rosso 6,000

メニュー以外にもランドワインリストのご用意がございます。お気軽にスタッフまでお声かけください。  
In addition to our food menu, we have an extensive wine list. Please feel free to ask our staff for assistance.