

# 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

●記載全額は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.



(VF) No animal-derived ingredients are used. 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。

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

## 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



### 和朝食

Japanese Style Breakfast



¥4,700



※和食「かがり」で調理しております。

#### 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/ポイルドエッグ  
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.

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.



豚の角煮

Simmered tender pork cube



¥2,800



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



瀬祭 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

瀬祭 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“瀬祭”

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

11:00a.m.-10:00p.m. last order 9:30p.m.

## 前菜・サラダ Appetizer & Salad

グリーンサラダ

Green salad ¥2,200

 (V) (VF) フレンチドレッシングに小麦、アンチョビが含まれています

温野菜

ポテト・ブロッコリー・カリフラワー・パプリカ  
かぼちゃ・いんげん・スナップエンドウ・ラディッシュ

Steamed vegetables, with salt and olive oil  
potato, broccoli, cauliflower, bell peppers,  
pumpkin, green beans, snap peas, radish 2,200

(V) (VF)



野菜のグリル

ポテト・ブロッコリー・カリフラワー・パプリカ  
かぼちゃ・いんげん・スナップエンドウ・ラディッシュ

Grilled vegetables, with salt and olive oil  
potato, broccoli, cauliflower, bell peppers,  
pumpkin, green beans, snap peas, radish 2,200

(V) (VF)

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”

赤ワインヴァイ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  
フルーツマトのカプレーゼ





Caprese salad  
buffalo mozzarella, fruits tomato  
 (V) 2,950

## 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

## スナック Snack

フレンチフライ

French fries ¥1,600  
(V) (VF)

フライドチキン&フレンチフライ

Fried chicken and French fries  
    2,650

ヨーロピアンチーズの盛り合わせプレート

Assortment of cheese  
  2,500  
(V)

## サンドウィッチ Sandwich

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

ベジタブルサンドウィッチ  
— レタス・トマト・きゅうり・トレビス・アボカド・オニオン —

Vegetables sandwich with pickles  
lettuce, tomato, cucumber,  
Italian chicory, avocado, onion



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

## パスタ Pasta

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

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”  
clams, mussels, squid, shrimp



3,100

ミートソーススパゲティ “ボロネーゼ”

Spaghetti with bolognese sauce



2,700

スパゲッティ ベジタブル  
ブロッコリー・カリフラワー・パプリカ・オニオン・インゲン

Spaghetti with olive oil and vegetables  
broccoli, cauliflower, bell peppers,  
onion, green beans



2,650

スパゲッティ トマトソース

Spaghetti tomato sauce



2,250

今月のおすすめ

Monthly special



蟹クリームソースのラビオリ ～柚子の香り～  
バケット添え




Ravioli with crab cream sauce, flavored with yuzu,  
served with baguette.












2,700




## 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 tartar 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 hamburger 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  
牛リブローズのステーキ丼  
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

ベジタブル ピラフ  
Vegetables pilaf  
(V) (VF) 2,100

## 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”  
Chestnut chantilly with  
whipped cream and vanilla ice 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  
(V) (VF) 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.

豚の角煮

Simmered tender pork cube



¥2,800

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.

ビール	Bottle of Beer
国産ビール(中瓶) Domestic Beer	
アサヒビール ASAHI Beer	
サッポロビール SAPPORO Beer	
キリンビール KIRIN 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 barley	Glass 1,400 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 シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12y	Glass 1,650 Bottle 700ml 26,000
スコッチウイスキー ジョニーウォーカー ブラックラベル Johnnie Walker Black Label	Glass 1,200 Bottle 200ml 4,600

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
豆乳(ホット または アイス) Soy milk (hot or iced)	900
オーツミルク(ホット または アイス) Oat milk (hot or iced)	900
自家製スムージー (バナナとベリー) Homemade Smoothie (banana,berry)	1,200
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(ホット または アイス) Oolong tea (hot or iced)	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



# ソムリエセレクションワイン Sommelier Selection

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

## グラススパークリングワイン

### Glass of Sparkling Wines

スパークリングワイン - オーストラリア  
シャンドン ブリュット アンペリアル

Glass of Sparkling Wine  
"Chandon Brut Imperial" (Australia)

Glass ¥1,600

## グラス白ワイン Glass of White Wines

ブルゴーニュ ブラン クーヴァン デ ジャコバン - フランス  
Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins (French)

Glass 1,500

## グラス赤ワイン Glass of Red Wines

ブルゴーニュ ルージュ クーヴァン デ ジャコバン - フランス  
Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins (French)

Glass 1,500

## ハーフシャンパン & スパークリングワイン Half bottle of Champagne & Sparkling Wines

ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット - フランス  
Bollinger Special Cuvée Brut (French)  
凝縮した果実味と力強くも程よい酸が全体を引き締め、まろやかな  
テクスチャーが感じられる重厚感のある味わいが楽しめます。

Bottle 375ml ¥16,000

テタンジェ ブリュット レゼルヴ - フランス  
Taittinger Brut Réserve (French)  
新鮮な果実味やハチミツの風味があり、いきいきとした酸の  
フレッシュな味わいが楽しめます。

Bottle 375ml 11,550

オペレ トレヴィジアーネ ブリュット - イタリア  
Opere Trevigiane Brut (Italy)  
ドライで爽やかな口当たり、わずかに塩味のニュアンスがあり、  
しっかりと飲みごたえが楽しめます。

Bottle 375ml 8,000

## ハーフ白ワイン Half bottle of White Wines

ブルゴーニュ キュヴェ ラトゥール - フランス

Bourgogne Cuvée Latour (French)  
白い花を想わせる豊かな香りとフルーティーで  
コクのある味わいの力強さを楽しめます。

Bottle 375ml ¥6,000

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュル リー - フランス  
Muscadet-Sèvre et Maine Sur Lie (French)  
柑橘系果実のアロマと爽やかなフレッシュハーブのニュアンス、  
しっかりと口当たり、グレープフルーツのようなフレッシュな  
果実味が楽しめます。

Bottle 375ml 4,500

ヴェルナッチャ デイ サン ジミニャーノ - イタリア  
Vernaccia di San Gimignano (Italy)  
爽やかな口当たりと澁刺とした酸味が心地良く、  
しっかりとミネラルのニュアンスが楽しめます。

Bottle 375ml 6,000

## ハーフ赤ワイン Half bottle of Red Wines

シャトー メール オプティマ - フランス  
Château Meyre Optima (French)  
力強く芳醇なカシスの香り、口に含むとミネラルがあり骨格の  
しっかりとタンニンの調和が楽しめます。

Bottle 375ml ¥7,000

ジュヴレ シャンベルタン - フランス  
Gevrey-Chambertin (French)  
クランベリー、チェリーなど赤果実やスマイル、バラ、ブラックベリー  
の香り、コクのあるまろやかな味わいが余韻の最後まで楽しめます。

Bottle 375ml 15,000

キャンティ クラシコ リゼルヴァ - イタリア  
Chianti Classico Riserva (Italy)  
リコリスなどのスパイスのニュアンス、なめらかなタンニンと  
フレッシュな果実味と酸味が楽しめます。

Bottle 375ml 7,500

# ルームサービスワインリスト Wine List

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

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

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 - フランス -  
Piper-Heidsieck Essentiel  
by Keio Plaza Hotel (French) 750ml ¥16,000

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル - フランス -  
Moët et Chandon Brut Impérial (French)  
200ml 6,500  
375ml 13,000  
750ml 19,000

シャンドン ブリュット アンペリアル - オーストラリア -  
Chandon Brut Imperial (Australia)  
750ml 9,000

ヴィッラ サンディ ロザート - イタリア -  
Villa Sandi Rosato (Italy) 750ml 6,500

## 白ワイン White Wines

ノーティラス エステート ソーヴィニオン ブラン  
- ニューージーランド -

Nautilus Estate Sauvignon Blanc (New Zealand)

Bottle 750ml ¥10,500

ブルゴーニュ ブラン クーヴァン デ ジャコバン - フランス -

Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins (French)

Bottle 750ml 8,500

ミッシェル・リンチ・ブラン - フランス -

Michel Lynch Blanc (French)

Bottle 750ml 6,800

レイクフィールド シャルドネ - オーストラリア -

Lakefield Chardonnay (Australia)

Bottle 750ml 6,000

## 赤ワイン Red Wines

シャトー メール オプティマ - フランス -

Château Meyre Optima (French)

Bottle 750ml ¥10,500

ブルゴーニュ ルージュ クーヴァン デ ジャコバン - フランス -

Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins (French)

Bottle 750ml 8,500

ミッシェル・リンチ・ルージュ - フランス -

Michel Lynch Rouge (French)

Bottle 750ml 6,800

レイクフィールド シラズ - オーストラリア -

Lakefield Shiraz (Australia)

Bottle 750ml 6,000