

In-Room Dining

ダイアル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.



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



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。



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

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

和朝食のみ Japanese Style Breakfast

last order 10:00 a.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／ボイルドエッグ／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の
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

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

前菜・サラダ Appetizer & Salad

グリーンサラダ

Green salad

¥2,200



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



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



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

モッツァレラ・buffa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

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

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



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

桜エビとそら豆のタリアテッレ
～ペコリーノ・ロマーノを添えて～

Tagliatelle with sakura shrimp and fava beans,
garnished with pecorino romano



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

ベジタブル ピラフ

Vegetables pilaf



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



3,000

ご夕食限定メニュー

Dinner Only Menu

和食 かがり Japanese Restaurant KAGARI

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

5:00 p.m. - last order 8:45 p.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 shrimp, Chinese barbeque pork



2,900

銀座 久兵衛 Sushi KYUBEI

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

アルコール Alcoholic Beverages
7:00a.m.-10:00p.m. last order 9:30p.m.

国産ビール Bottle of 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

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分

Japanese sake "DASSAI"
Migaki39% Junmai-Daiginjo Bottle 300ml ¥4,750

瀬祭 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

シーバズリーガル12年 Glass 1,650

Chivas Regal 12y 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 Glass 1,200

Johnnie Walker Black Label Bottle 200ml 4,600

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 Wine

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 Wine

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

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

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット
— フランス —
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut (French)
Bottle 750ml ¥16,000

ジョセフ・ペリエ
キュヴェ ロワイヤル ブリュット ナチャーレ — フランス —
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature (French)
Bottle 750ml 23,000

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット ロゼ
— フランス —
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé (French)
Bottle 750ml 30,000

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ジョセフィーヌ 2014
— フランス —
Joseph Perrier Cuvée Josephine 2014 (French)
Bottle 750ml 80,000

デ・ボルトリ・ロリマー ブリュット — オーストラリア —
De Bortoli Lorimer Brut (Australia)
Bottle 750ml 6,500

デ・ボルトリ・ロリマー ロゼ — オーストラリア —
De Bortoli Lorimer Rose (Australia)
Bottle 750ml 6,500

白ワイン White Wines

ノーティラス エステート ソーヴィニヨン ブラン
— ニュージーランド —
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

お飲み物 Beverages

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

ソフトドリンク Soft Drink

フレッシュオレンジジュース
Fresh orange juice ¥1,700

野菜と果物のミックスグリーンスムージー
Mixed vegetables and fruits green smoothie 1,000

自家製スムージー (バナナとベリー)
Homemade smoothie (banana, berry) 1,200

ミルク、豆乳、オーツミルク (ホット または アイス)
Milk, Soy milk or Oat 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 or tomato) 900

コカコーラ、コカコーラゼロ、ジンジャーエール
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 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、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

コーヒー Coffee

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、カフェラテ (ホット または アイス)
Café au lait or Café latte (hot or iced) 1,500

紅茶 Tea

紅茶 (ホットはポットにてご提供いたします)
-イングリッシュブレックファスト、ダーズリン、アールグレイ-
Tea *hot tea comes in a pot.
- English breakfast tea, Darjeeling or Earl grey- 1,500

ハーブティー (ホットはポットにてご提供いたします)
-カモミール、ペパーミント-
Tea *hot tea comes in a pot.
- Camomille tea or Peppermint tea- 1,500