

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.



(GF) No wheat/ gluten used. グルテンフリー:小麦を使用しておりません。

(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 : 6:00 a.m.-11:00 a.m.

和朝食のみ Japanese Breakfast : 6:30 a.m. -10:00 a.m.

アメリカンブレックファスト

American Breakfast



¥5,000



和朝食

Japanese Breakfast



¥5,000



※和食「かがり」で調理しております。

お飲み物

1点お選びください Choice of Drink

オレンジ/アップル/野菜/トマト/グリーンスムージー
豆乳/黒酢ミックスベリーソーダ

Orange / Apple / Vegetable / Tomato / Green Smoothie
Soy Milk / Mixed Berry & Black Vinegar Soda

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 ヨーグルト カットフルーツ
Salad Plain Yogurt Fruit

ベーカリーバスケット コーヒー または 紅茶
Bakery Basket 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/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、きゅうり —

Mixed Sandwich

Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber



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(6:00~11:00)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 : 6:00 a.m.-11:00 a.m.

ご昼食・ご夕食 Lunch & Dinner
11:00 a.m.-10:00 p.m. last order 9:30 p.m.

★深夜メニュー Late Night Menu
★ 11:00 a.m.-12:00 a.m. last order 11:00 p.m.

5:00 p.m. - 11:00 p.m.



★ PLAZAバーガー
PLAZA "Japanese Beef" Burger



凝縮された旨味と柔らかさを兼ね備えた国産牛【あか牛】を使用した
国産牛100%のパティを贅沢に150gのせ、大きめにカットしたフレッシュ野菜と
香ばしいグリル野菜、アボカドペーストに香辛料やさっぱりとしたレモン果汁を入れた
ワカモレソースたっぷりのシェフ渾身のオリジナルバーガー。

A 150g patty of 100% Japanese beef, rich in umami and tenderness,
served with fresh and grilled vegetables and finished
with a lemon-infused guacamole — the chef's signature creation.

¥5,000

11:00 a.m. - 11:00 p.m.



★ ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita



¥3,000

前菜・サラダ Appetizer & Salad

★ グリーンサラダ

Green Salad

(GF) (VF) (V)

¥2,200

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

(GF) (VF) (V)

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

(GF) (VF) (V)

2,200

★ 生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar Salad

Prosciutto & Romaine Lettuce

   

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 campagne

     

3,150

モッツアレラ・buffaloと
フルーツトマトのカプレーゼ

Caprese Salad

Buffalo mozzarella, Fruit-Tomato

 (GF) (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 Gratin Soup

   

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 Cheeses

  (V)

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 —

Clubhouse 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・きゅうり —

Mixed Sandwich with Pickles

Ham, Cheese, Tomato, Lettuce, Cucumber



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 —

Vegetable 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・レタス

スプラウトクレス・タルタルソース —

Graham Bread Sandwich with Pickles

Avocado, Tomato, Cucumber, Onion, Lettuce

Cress Sprout, Tartar Sauce



2,650

サンドウィッチセット Sandwich Set

11:00 a.m. - 5:00 p.m.

ステーキサンドウィッチセット

Steak Sandwich Set

本日のスープ

サラダ

ステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え

コーヒー または 紅茶

Soup of the Day

Salad, Steak Sandwich With French Fries

Coffee or Tea



3,900

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ッティ
アンチョビ風味

Spaghetti Cream Sauce with Broccoli, Shrimp, Anchovy



¥3,000

シーフードスパゲッティ “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ッティ “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

2025/12/31-2026/1/4の期間は提供がございません

Not Available : December 31st, 2025 - January 4th, 2026

ポテトニョッキ 白菜と蟹のトマトクリームソース
〜パリパリのホウレン草を添えて〜

Potato Gnocchi in a Tomato Cream Sauce
with Crab and Chinese Cabbage,
topped with Crispy Spinach



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
— 真鯛・ホタテ・海老 —

Sautéed Sea Bream, 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 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 (*1) 又は メートル・ドテル・バター (*2)

Grilled Beef Sirloin Steak with
Red wine Sauce or Maitre d'hôtel Butter



4,800

国産鶏もも肉の照り焼き

Chicken Teriyaki



3,200

お料理とご一緒に 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 Vegetables



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 温玉添え

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

★ アイスクリーム各種 (バニラ、ストロベリー、抹茶)

Ice Cream (Vanilla, Strawberry or Matcha)



1,050

★ シャーベット各種 (オレンジ、ラズベリー、レモン)

Sherbet (Orange, Raspberry or Lemon)



1,050

フルーツプレート

Assorted Fruits



3,000

ご夕食限定メニュー

Dinner Only Menu

中国料理 南園 Chinese Restaurant NANEN

5:15 p.m. - last order 8:45 p.m.

2025/12/31 - 2026/1/5の期間は営業時間一部変更あり
5:15 p.m. - last order 8:15 p.m.

Available: 5:15 p.m. - last order 8:15 p.m.
December 31st, 2025 - January 5th, 2026

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 Barbecue Pork



2,900

和食 かがり Japanese Restaurant KAGARI

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

2025/12/30より提供がございません
Not Available : From December 30th, 2025

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

銀座 久兵衛 Sushi KYUBEI

5:15 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 hour.

アルコール Alcoholic Beverages

6:00 a.m.-12:00 a.m. last order 11:30 p.m.

国産ビール Bottle of Domestic Beer

アサヒビール/サッポロビール/キリンビール
ASAHI Beer / SAPPORO Beer/ KIRIN Beer

500ml ¥1,800

日本酒・焼酎・ウイスキー

Sake/Shochu/Whisky

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

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

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

シャンパン & スパークリングワイン

Champagne & Sparkling Wines

シャンドン ブリュット —オーストラリア—

Chandon Brut (Australia)

Glass 1,600

Bottle 750ml 9,000

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)

Bottle 200ml 6,500

375ml 13,000

750ml 19,000

白ワイン 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 (France)

Glass ¥1,500

Bottle 750ml 8,500

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム —フランス—
Chablis 1er cru Fourchaume (France)

Bottle 750ml 17,000

甲州 テロワール セレクション 祝 —日本—

Koshu Terroir Selection IWAI (Japan)

Bottle 750ml 10,000

赤ワイン 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 (France)

Glass 1,500

Bottle 750ml 8,500

2017 ジュヴレ シャンベルタン —フランス—

2017 Gevrey-chambertin (France)

Bottle 750ml 20,000

高畠 マジェスティック ローグブルー 青おに —日本—

TAKAHATA majestic L'ogre blue "AOONI" (Japan)

Bottle 750ml 13,000

メニュー以外にもグ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.

お飲み物 Beverages

6:00 a.m.-12:00 a.m. last order 11:30 p.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・ブルーベリー・ラズベリー)
Homemade Smoothie
(Banana, Blueberry, Raspberry) 1,500

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, Grapefruit, 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 1,150

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

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.
- Chamomile Tea or Peppermint Tea- 1,500