

# 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



#### 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/ポイルドエッグ  
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

### 和朝食

### Japanese Breakfast



¥5,000



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

## 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

2,600



### 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

900

※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



---

¥3,050

## 前菜・サラダ Appetizer & Salad

★ グリーンサラダ  
Green Salad  
GF VF V ¥2,000

温野菜  
Steamed Vegetables, with Salt and Olive Oil  
GF VF V 2,200

野菜のグリル  
Grilled Vegetables, with Salt and Olive Oil  
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  
GF O V 2,200

スモークサーモントラウト ハーブソース  
Smoked Salmon Trout with Herb Sauce  
O GF 2,800

## スープ Soup

コーンポタージュ  
Corn Potage  
GF O V 1,200

オニオングラタンスープ  
French Onion Gratin Soup  
GF O V 1,700

本日のポタージュスープ  
Today's Potage Soup  
GF O V 1,200

## スナック Snack

★ フレンチフライ アボカドディップ添え  
French Fries with Avocado Dip  
GF O V 1,600

※揚げ油は鶏肉や海老にも使用しております  
※The frying oil is also used for chicken and shrimp


★ フライドチキン フレンチフライ&オニオンリング添え  
Fried Chicken with French Fries and Onion Rings  
GF O V 2,650

★ ヨーロピアンチーズの盛り合わせプレート  
Assortment of Cheeses  
GF O V 2,700

## 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

 ¥2,850


★ 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

 2,600

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

カツサンド

Pork Cutlet Sandwich and French Fries

 2,900

## 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

 4,300

## 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 トマトソース

Spaghetti Tomato Sauce

 2,500

---

---

## 料理長おすすめの一品 The Chef's Recommendation

---

---



真鯛のポワレ プールブランソース  
Pan-seared Red Sea Bream with Beurre Blanc Sauce



---

皮目を香ばしく焼き上げた真鯛に  
京王プラザホテル伝統のプールブランソースを合わせました。  
コクと酸味が絶妙に調和した優雅な味わいの一品です。

Red sea bream, delicately seared until the skin is crisp and fragrant,  
is served with Keio Plaza Hotel's traditional white wine butter sauce.  
A graceful dish showcasing an exquisite harmony of richness and subtle acidity.

---

¥3,700



サーモンのオゼイユソース  
Saumon à l'oseille



---

濃厚なクリームにオゼイユの爽やかな酸味を合わせ、  
サーモンの脂と旨味を引きだしたクラシックな一品。  
まろやかさと軽やかさが調和した上品な味わいをお楽しみください。

A classic preparation in which the refreshing acidity of sorrel (oseille) is folded  
into a rich cream sauce, complementing the salmon's delicate richness and  
depth of flavor. A refined dish with a graceful balance of smoothness and freshness.

---

¥3,600

## メインディッシュ Main Dish

- ★ 海老フライタルタルソース添え  
Deep-fried Prawns with Tartar Sauce  
 4,100
- 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  
 4,100
- 牛フィレステーキ (100g) デミグラスソース  
Beef Fillet Steak with Demi-glace Sauce  
 6,300
- 牛サーロインステーキ (180g)  
赤ワインソース(\*1)又はメートル・ドテル・バター(\*2)  
Beef Sirloin Steak with  
Red wine Sauce or Maître d'hôtel Butter  
(\*1)    
(\*2)  6,300
- 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 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  
 ¥4,300
- ★ 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  
 3,900

## 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  
 3,050
- 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  
 2,850
- 牛ステーキのわさびピラフ  
Beef Steak Wasabi Pilaf  
 3,000
- ★ ベジタブル ピラフ  
Vegetables Pilaf  
(GF) (VF) (V) 2,300

## 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  
 2,050
- 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 and 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
- ★ 季節のシャーベット  
Seasonal Sherbet  
(GF) 1,050
- フルーツプレート  
Assorted Fruits  
(GF) (VF) (V) 3,300

---

---

# 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.

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

### 日本料理 和食庵

Japanese Restaurant Washoku-an

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

炙り黒豚角煮重 (冷菜、味噌汁、香の物付き)

Braised Pork Belly Over Rice Served  
with Cold Appetizers, Miso Soup, Japanese Pickles



4,000

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  
シーバスリーガル12年  
Chivas Regal 12y

Glass 1,650  
Bottle 700ml 26,000

## 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 フルジョーム —フランス—  
Chablis 1er cru Fourchaume (France)

Bottle 750ml 18,000

ブラン フュメ —フランス—  
Blanc Fumé (France)

Bottle 750ml 13,000

## 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 ローグル ブルー 青おに—日本—  
TAKAHATA majestic L'ogre blue "AOONI" (Japan)

Bottle 750ml 13,000

# 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

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. ¥1,650

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) 1,750

## 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-  
1,650

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-  
1,650